

POUILLON, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

GRANDE VALLÉE BIO



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Himbeere
Sternanis
Apfelschale
Aprikose
Brotrinde
Brioche
Kreide
Liebstöckel

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (65%)
Chardonnay (15%)
Meunier (20%)

Jahrgänge

2019 (35%), 2018 (40%)
und Reserve Pertetuel
(25%)

Weinberg

Weinberge in Mareuil-
sur-Ay, Mutigny,
Epernay, Avenay und
Festigny

Anbau

naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

60% Reservewein

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100