

DRAPPIER, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

- OHNE ZUGESetzte SULFITE / SANS SOUFRE



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

Honigmelone
 Getrocknete Aprikose
 Fliederblüten
 Leder
 Tabak
 Kalkstein
 Brioche

TYP

Blanc de Noirs
 Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
 zum Aperitif
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder (100%)
 Haut Valeur
 Environnementale
 (HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 keine Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

20.000 bis 30.000
 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen	91/100
Parker Wine Advocate	89/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	91/100