

POUILLON, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

LES CHATAIGNIERS 2017 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

STIL

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Einzellage Les
Chataigniers in
Festigny

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100