

PRÉLAT, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES VIGNES BASSES



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

Honig
Weiße Blüten
Gelbe Pflaume
Honigmelone
Mirabelle
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Einzellage Les Vignes Basses
Alter der Reben 1988 gepflanzt
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau teils gebrauchtes Barriquefass
Lagerung kein Reservewein
Reserveweine 24 Monate
Dauer Hefelager 4 Gramm / Liter
Dosage März 2022
Degorgiert 2.000 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

STIL