

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CARRÉS DU MIDI 2018



Gamet, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Zitrone  
Bratapfel  
Haselnuss  
Brauner Nougat  
Karamell  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Honig  
Nasse Erde

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Jahrgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
Essensbegleiter  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Carrés du  
Midi in Mardeuil

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2022

### Jahresproduktion

1751

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100