

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL CORNET 2017



Falmet, Nathalie, Champagne, Côte des Bar

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

Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Mirabelle
Aprikose
Kreide
Karamell
Brioche
Haselnuss

STIL

viel Brioche
milde Säure
finessenreich
körperreich

TYP

Einzellage
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2017
Einzellage Val Cornet

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

Eichelmann 5/5

Wine Enthusiast 93/100

Bettane & Desseauve 14,5/20