

# SERAGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LE CHEMIN DES CHAPPES



## 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

Kreide  
Himbeere  
Kandierte Früchte  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Noirs

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2019

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellagen Les Grands  
Chemins und Les  
Chappes in Vrigny  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2022

### Jahresproduktion

2.590 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 93/100

Eichelmann 4/5