

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LE CHEMIN DES CHAPPES



Sergent, Guillaume, Champagne, Montagne de Reims

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

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

Einzellagen Les Grands
Chemins und Les
Chappes in Vrigny

Weinberg

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

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