

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES PRÉS DIEU



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

Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Aprikose
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2019
Les Vignes Dieu und Les Prés

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
18 Monate
1 Gramm / Liter
Juli 2022
2.975 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Parker Wine Advocate 92/100
Eichelmann 3/5