

CHAMPAGNE BLANC DE GRIS EXTRA BRUT LES CÔTES - PINOT GRIS



Prélat, Julien, 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

Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL

feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio (100%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellagen Les CÔtes
in Celles-sur-Ource

Alter der Reben

2017 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

24 Monate

Reserveweine Dauer Hefelager

4 Gramm / Liter

Dosage Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

804 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100