

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COEUR DE NOIR 2014



Dechannes, Elise, Champagne, Côte des Bar

## 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

Pink Grapefruit  
Getrocknete Aprikose  
Kandierte Früchte  
Schwarzer Pfeffer  
Walnuss  
Kamillenblüte  
Orangenblüte  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

viel Brioche  
herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2014  
Einzellage Champ  
Méchain in Les Riceys

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
78 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2023  
1.787 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

**Eichelmann**

94/100

4/5