

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE CUVÉE

BIO



Perseval, Thomas, 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
Zitrone
Apfelschale
Roter Apfel
Sternanis
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)

Jahrgänge

2013

Weinberg

Weinberge La Masure,
La Pucelle, Le Village in
Chamery

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

99 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5