

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2016

BIO



Perseval, Thomas, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Brauner Nougat  
Marzipan  
Zimt  
Sternanis  
Haselnuss  
Brioche

## STIL

feine Holznote  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Nerds  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Noirs  
Essensbegleiter  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2016  
Einzellage Le Hazat in  
Chamery

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

55 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

97/100