BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT
GRANDE RÉSERVE - 4. PLATZ SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST

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
Aprikose
Honig
Haselnuss
Roter Apfel
Stein
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2020 und 2014 bis 2019 (25%)
Weinberg	Weinberge in Dizy, Hautvillers und Champillon
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis 2019
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100