

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT



Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

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
Brotrinde
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2020 und 2019
Dizy, Hautvillers und
Champillon

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
rund 45% aus 2019
24 Monate
6 Gramm / Liter
März 2023