

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES PRÉS DIEU



Sergent, Guillaume, 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  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Kreide  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Blancs

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021  
Les Vignes Dieu und Les Prés

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
18 Monate  
1 Gramm / Liter  
August 2023  
1.576 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 92/100  
**Eichelmann** 3/5