

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Himbeere
Erdbeere
Roter Pfirsich
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Kräuter
Kalkstein

STIL

charakterreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019 (70%), 2018 bis 2016
Kimmeridgien-Böden

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	90/100
Jancis Robinson	16/20
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	16,5/20