

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LIEU DIT LE VILLAGE 2019



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

Kreide
Zedernholz
Brioche
Gebäck
Kandierte Früchte
Mirabelle
Brioche
Weißer Pfirsich
Grapefruit

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Essensbegleiter
Einzellage
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Einzellage Le Village in Chamery
Alter der Reben 1968 gepflanzt
Anbau biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 64 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 97/100
Eichelmann 4/5