

# PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### CHEVRY – CUVÉE CUVE



#### 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

Zitrone  
Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

#### TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger  
Essensbegleiter  
Einzellage

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten** Pinot Noir / Spätburgunder (100%)  
**Jahrgänge** 2021  
**Weinberg** Einzellage Chevry in Poliset  
**Alter der Reben** 1975 gepflanzt  
**Anbau** biologisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** Edelstahltank  
**Reserveweine** keine Reserveweine  
**Dauer Hefelager** 18 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Januar 2024  
**Jahresproduktion** 5.204 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Eichelmann** 4/5