

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY - CUVÉE CUVE



Petit Clergeot, Champagne

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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

energiegeladen
körperreich

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

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021
Einzellage Chevry in
Polisot
1975 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
keine Reserveweine
18 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2024
5.204 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

93/100

4/5