

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY - CUVÉE FUT



Petit Clergeot, 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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Gewürznelke
Kandierte Früchte
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

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
Polisot

Alter der Reben

1975 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

1.161 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5