

PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY – CUVÉE FUT



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 Poliset
Alter der Reben 1975 gepflanzt
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von Schwefel
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