

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES COMMES



Petit Clergeot, Champagne, Côte des Bar

## 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

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
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 Les Commes  
in Poliset  
1971 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  
3.186 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100