

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2020



Prélat, Julien, 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

Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL

zugänglich
feine Holznote
körperreich

TYP

im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)
2020
Einzellagen Les Reines
in Celles-sur-Ource
2007 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
März 2024
1.470 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100