

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE GRIS EXTRA BRUT LES CÔTES – PINOT GRIS



## 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

Honig  
Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell  
Weißer Pfeffer

## STIL

feine Holznote  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio (100%)

### Jahrgänge

2021

### Weinberg

Einzellagen Les Côtes in  
Celles-sur-Orce

### Alter der Reben

2017 gepflanzt

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

### Jahresproduktion

1.586 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100