

CHAMPAGNE BLANC DE GRIS EXTRA BRUT LES CÔTES - PINOT GRIS



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

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-Ource

Alter der Reben

2017 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

24 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

3 Gramm / Liter

März 2024

1.586 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100