

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT ÉCLOSION PINOT NOIR 2019



Drémont-Marroy, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Himbeere  
Erdbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide  
Waldboden

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019  
Einzellage "Au dessus  
de la croix"

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Betonei  
kein Reservewein  
42 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2024  
1844 Flaschen

91/100