

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE GRÈS 2020

BIO



Dechannes, Elise, 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

Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Aprikose
Brioche
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020
Einzellage Val Preuse in
Les Riceys

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Amphore
kein Reservewein
29 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023
1.512 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100