

SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT

NATURE

BOSSA NOVA 2022



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

Kreide
Rote Kirsche
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2022
Weinberge in Vrigny
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

kein Reservewein
15 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100