Bonnet-Ponson

Petit Melange, 7 Cépages, Non Dosé

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920380044**



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Caponata mit Seidentofu

(Gemüse & Vegetarisch)

Geröstete Jakobsmuschel mit Schwarzwurzel

(Meeresfrüchte)

Weißer Spargel mit Zitrusfrüchten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.04.2024

Info:

Petit Melange basiert auf sieben Rebsorten, die durch 38% Petit Meslier dominiert werden. Die Rebstöcke stehen in Chamery, Vrigny und Coulommes.

Petit Melange ist zusammengesetzt aus 50% 2020 sowie Reserveweinen aus 2018 und 2019. Degorgement im Januar 2023 bei 0g/l Dosage. Keine Zugabe von Schwefel.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, beständiger Perlage und kurzem Mousseux

Nase:

Die Nase des Petit Melange ist variabel, wild und voller Facettenreichtum. Seine Frucht schwankt zwischen gelb und rot. Pfirsich, grüner Apfel, Birne, aber auch Himbeere und rote Johannisbeere kommen darin vor. Reichlich kreidige Nuancen untermauern die Frucht. Das manifestiert sich komplett ein und soll diese Nase bestimmen. Austernschale, frische Alge und reichlich Kräuter versorgen ihn mit viel Frische. Zitronenthymian, Melisse, Minze und Kerbel sind dabei omnipräsent.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er sich dann straff, knackig und lebt von seinem Terroir. Diese feine Mineralität kleidet den Mundraum komplett aus. das Zahngefühl dabei ist perfekt und harmonisch. Die Frucht zeigt sich dadurch deutlich heller und knackiger. Die Äpfel zeigen Gerbstoff, Phenolik und eine knackige Säure in Kombination. Im Nachhall wirkt er dann nochmals markanter. Eine feine Bitternote begleitet ihn dabei. Aromatisch driftet er in eine leicht nussige Ecke ab, die gemeinsam mit der Kräuterwürze minutenlang anhält.