

LAHERTE FRÈRES, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LES 7 – SOLERA 2005 BIS 2016



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

Rhabarber
 Quitte
 Heu
 Honig
 Getrocknete Aprikose
 Haselnuss
 Brioche
 Hefe

TYP

für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2032
 12 bis 14°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

charakterreich
 feine Holznote
 herrlich gereift
 finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (18%)
 Meunier (18%)
 Pinot Noir /
 Spätburgunder (14%)
 Petit Meslier (15%)
 2005 bis 2016
 Weinberge in Chavot
 biologisch (nicht
 zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
 Verzicht auf Filtration
 und Schöpfung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

nicht durchgeführt
 36 Monate
 2 Gramm / Liter
 Februar 2019
 3.300 Flaschen