

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

- SPECIAL CLUB 2013



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2013
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 66 Monate
Dosage 8 Gramm / Liter
Degorgiert Juni 2021
Jahresproduktion 3.600 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Winespectator 93/100