CHAMPAGNE BRUT SÉBASTIEN CHEURLIN

BIO

Cheurlin, L&S, 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

Zitrone
Grapefruit
Himbeere
Roter Apfel
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

STIL

zugänglich
leichte Süsse
milde Säure

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2017
Alter der Reben	1980 bis 2000 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	9 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	87/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	13/20