TAILLET, ÉRIC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT NATURE
SUR LE GRAND MARAIS

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
Grapefruit
Apfelschale
Holunderbeere
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Stein

STIL
finessenreich
energiegeladen

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Meunier (90%)
Jahrgänge	2015 (50%) & 2014 (50%)
Weinberg	Einzellage Sur le Grand Marais in Baslieux-sous-Chatillon
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% Reserveweine
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2019
Jahresproduktion	500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	3/5