

LAHERTE FRÈRES, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE VIEILLES VIGNE DE MEUNIER, EXTRA BRUT

LES VIGNES D'AUTREFOIS 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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Getrocknete Aprikose
Aprikose
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barrique note
leicht



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Weinberge in Chavot und Mancy
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass
Lagerung kein Reservewein
Reserveweine 30 Monate
Dauer Hefelager 3 Gramm / Liter
Dosage Februar 2020
Degorgiert 3.600 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 92/100