

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES JARDINS DU MESNIL



Robert, André, Champagne, Côte des Blancs

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Roter Apfel  
Karamell  
Weißer Nougat  
Brotrinde  
Kreide  
Brioche

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Ohne Jahrgang  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2014 und 2013

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Ausbau**

minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Lagerung**

**Reserveweine**

50% aus dem Vorjahr

**Dauer Hefelager**

60 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

September 2020

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 90/100