BOULARD & FILLE, FRANCIS, MASSIF DE SAINT THIERRY
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LES VIEILLES VIGNES 2017 BIO

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
Brioche
Stein
Grapefruit
Kandierte Früchte

TYP
Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL
leicht

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Anbau	biodynamisch

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100