

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES VIEILLES VIGNES 2017

BIO



Boulard & Fille, Francis, Champagne, Massif de Saint Thierry

## 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

Zitrone  
Brioche  
Stein  
Grapefruit  
Kandierte Früchte

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## STIL

leicht  
finessenreich  
charakterreich

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2017

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Ausbau**

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