CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUATRE CEPAGES, MER SUR MONT 2014

Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

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
Grapefruit
Grüner Apfel
Kalkstein
Brioche

STIL

mittlere Barriqueeinsatz
leicht

TYP

Einzellage
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2014
Weinberg	Einzellage Mer sur Mont in Meurville

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100