CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2011

Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

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

Grapefruit
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2011
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15,5/20