

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



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
 Mirabelle
 Gelber Apfel
 Haselnuss
 Getoastetes Brot
 Kalkstein
 Brioche

STIL

charakterreich
 energiegeladen
 leicht

TYP

Blanc de Blancs
 zum Aperitif
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Weinberg Weinberge Alouettes,
 Montmedy und Brocots
 in Villers-Marmery
 Haut Valeur
Anbau Environnementale
 (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
 ausgedehntes
 Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
 und Schönung
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes
 Barriquefass
Dosage 4 Gramm / Liter
Degorgiert Juni 2021
Jahresproduktion 3.320

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Eichelmann 4/5