MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT
2016

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
Pink Grapefruit
Aprikose
Roter Apfel
Mirabelle
Himbeere
Haselnuss
Brioche
Holz
Kalkstein

TYP
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100