

MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT CUVÉE CLUB SPECIAL 2015



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

Weißer Blüten
Holunderblüte
Gelber Apfel
Reife Birne
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde
Brioche

STIL

viel Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (100%)

Jahrgänge

2015

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2021

Jahresproduktion

2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Bettane & Desseauve

14/20