# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES HAUTS PARTAS 2015

**Coulon, Roger, Champagne, Côte des Blancs**

## 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

Aprikose
Orangenblüte
Getoastetes Brot
Vanille
Biskuit
Feuerstein
Kreide

## STIL

charakterreich, mittlere Barriquenoten, finessenreich, energiegeladen, körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (100%) |
| **Jahrgänge** | 2015 |
| **Weinberg** | Einzellage Les Hauts Partas in Chouilly |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 65 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Dezember 2021 |
| **Jahresproduktion** | 1.900 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 94/100 |
| **Eichelmann** | 5/5 |