LAVAL, MICHEL, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE L'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
Apfelschale
Sternanis
Mandel
Walnuss
Haselnuss
Marzipan
Nasse Erde

STIL

leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2013 (80%), 2012 und 2011
Weinberg	Weinberge in Boursault

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	75 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100