

CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN – HALBE FLASCHE



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
Aprikose
Roter Apfel
Honig
Sternanis
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

Sondergröße – halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)

Jahrgänge

2011 bis 2019

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

Lagerung

30% aus den beiden
Vorjahren

Reserveweine

18 Monate

Dauer Hefelager

8 Gramm / Liter

Dosage

September 2021

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 88/100

Eichelmann 3/5

Bettane & Desseauve 14,5/20