ALEXANDRE, YANN, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RESÉRVE

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
Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche
Honig
Himbeere
Roter Apfel
Roter Pfirsich
Grapefruit
Weiße Blüten

TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

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

STIL
zugänglich
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (45%)
Jahrgänge	2017 (60%), 2016 und 2015
Weinberg	Weinberge in Coulommes-la-Montage, Villedommange und Vrigny
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40% aus den beiden vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	3/5