

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RESERVE



Alexandre, Yann, Champagne, Montagne de Reims

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

STIL

zugänglich
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)
2017 (60%), 2016 und
2015

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in
Coulommès-la-
Montagne,
Villedommange und
Vrigny

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe

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

86/100

Eichelmann

3/5

Wine Enthusiast

89/100