CHAMPAGNE MILLESIME GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2007

Gonet-Médeville, Champagne, Vallée de la Marne

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

STIL

herrlich gereift, finessenreich, energiegeladen, körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2007
Weinberg	Einzellage La Grande Ruelle in Ambonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	161 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100
Jancis Robinson	18/20