TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA CÔTE AUX CERISIERS 2017

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

Zitrone
Grapefruit
Mandarine
Grüner Apfel
Apfelschale
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage La Côte aux Cerisiers in Moussy
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100