

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA CÔTE AUX CERISIERS 2017



Tellier, 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

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
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2017
Einzellage La Côte aux
Cerisiers in Moussy

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100