CHAMPAGNE EXTRA BRUT VIGNES DE PIERRY 2016

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

Aprikose
Grapefruit
Honig
Biskuit
Mandarine
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Quitte

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (70%) Meunier (30%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellagen Les Rocherets und Corrigot in Pierry
Alter der Reben	1965 bis 1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	58 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100