TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
LES MASSALES 2016

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
Weißbrot
Getoastetes Brot
Brioche
Mandarine
Haselnuss
Himbeere
Quitte

TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (55%) Meunier (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge in Moussy, Pierry and Chavot-Courcourt
Alter der Reben	1965 bis 1990 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	58 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	8.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100