

ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

60:40 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

Grapefruit
 Himbeere
 Schwarze Kirsche
 Mirabelle
 Kandierte Früchte
 Kalkstein
 Brotrinde
 Zedernholz
 Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen
 leicht

TYP

Jahrgangschampagner
 im Holz ausgebaut
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
 Meunier (40%)

Jahrgänge

2017

Anbau

biologisch (Agriculture
 Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

keine Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

37 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100