

ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

60:40 2018



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

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (40%)

Jahrgänge

2018

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils neues
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

38 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100