

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LE GRILLON



Méa, Guy, Champagne, Montagne de Reims

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

Apfelschale
Grapefruit
Roter Apfel
Biskuit
Brioche
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028

STIL

charakterreich, 10 bis 12°C
energiegeladene Weißweint, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2016
Weinberge in Ludes &
Montbré

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

62 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100