

CHAMPAGNE PREMIER CRU LE DEMI SEC – CUVÉE TRADITIONNELLE



Margaine, 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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

energiegeladen
finessenreich
zugänglich

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (88%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (12%)

Jahrgänge

2019 (55%), 2018, 2017,
2014, 2013

Weinberg

Weinberge in Villers-
Marmery

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

32% aus 2017, 2016, 2013
und 2009

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

32 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

Jahresproduktion

44.592 Flaschen

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 90/100

einfach geniessen 88/100