

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



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
Roter Apfel
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Brioche
Kalkstein

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Brioche

STIL

viel Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (95%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)

Jahrgänge

2002 bis 2015

Weinberg

Weinberge in Villers-
Marmery

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

100% Reservewein von
2002 bis 2015

Dauer Hefelager

72 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 93/100

Bettane & Desseauve 16/20