

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

### - SPECIAL CLUB 2014



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Gebäck  
Biskuit  
Brioche  
Kalkstein  
Kreide

#### STIL

viel Brioche  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

Blanc de Blancs  
Prestige Cuvée  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Jahgangschampagner  
ohne biolog. Säureabbau  
viel Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2014  
**Anbau** Haut Valeur  
Environnementale (HVE)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** Reinzuchthefer  
**Ausbau** ausgedehntes  
Hefelager  
**Biolog. Säureabbau** nicht durchgeführt  
**Lagerung** teils gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 66 Monate  
**Dosage** 8 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Juni 2022  
**Jahresproduktion** 3.600 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100  
**Eichelmann** 5/5  
**Winespectator** 93/100