

# CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT JADIS 2010



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Grapefruit  
Himbeere  
Erdbeere  
Stachelbeere  
Schwarze Kirsche  
Stein

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Jahrgangschampagner  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Meunier (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)

### Jahrgänge

2010

### Weinberg

Weinberge in Cumières  
und Hautvillers

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

125 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2021

## BEWERTUNG

einfach genießen

89/100