# CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT JADIS 2011

**Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne**

## 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
Himbeere
Erdbeere
Stachelbeere
Schwarze Kirsche
Stein

## STIL

## TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Jahrgangschampagner
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (60%)<br>Meunier (10%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (30%) |
| **Jahrgänge** | 2010 |
| **Weinberg** | Weinberge in Cumières und Hautvillers |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | nicht durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 125 Monate |
| **Dosage** | 5 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | November 2022 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 89/100 |