

CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT ÉCLATS



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
Mandarine
Roter Pflirsich
Roter Apfel
Walnuss
Kakaobohne
Honig
Stein
Haselnuss

STIL

viel Brioche

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (45%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (25%)
2015 (45%), 2014 und
2013
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
55% aus den beiden
Vorjahren
80 Monate
5 Gramm / Liter
Februar 2023

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Bettane & Desseauve

14,5/20