CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
REFLETS – MAGNUM

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

Mandarine
Grapefruit
Quitte
Roter Apfel
Honig
Stein
Brioche
Haselnuss

STIL

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2019 (50%), 2018 und 2017
Weinberg	Weinberge in Vallée du Belval
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG