CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PUR MEUNIER 2016

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
Apfelschale
Grapefruit
Zimt
Bratapfel
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

STIL
viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2016
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023
Jahresproduktion	2.455 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100