

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2018



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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
Kandierte Früchte
Himbeere
Sternanis
Zimt
Tabak
Stein
Haselnuss
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

mittlere Barriquenote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018
Weinberge
Vaudayants, Hennepés
und Huriauts in Bouzy

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
53 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2022
1.059 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100