HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

CLOS LE LEON 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

Gebäck
Brioche
Kalkstein
Honig
Aprikose
Grapefruit

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

STIL

energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Clos Le Leon in Dizy
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	94/100