

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

CLOS LE LEON – MAGNUM 2015



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
Aprikose
Honig
Kalkstein
Brioche
Gebäck

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate
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 2015
Weinberg Einzellage Clos Le Leon
in Dizy
Haut Valeur
Anbau Environmentale
(HVE)

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100
Parker Wine Advocate 94/100