# CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN - MAGNUM



#### GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Grapefruit **Aprikose** Roter Apfel Honig Sternanis Stein Brioche

#### STIL

zugänglich leichte Süsse leicht

### TYP

zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



## WEINBAU

Chardonnay (30%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (70%) 2020 (60%), 2019 und Jahrgänge 2016 (30%) biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

### WEINBEREITUNG

Gäruna Reinzuchthefe Biolog. Säureabbau durchgeführt Lagerung Edelstahltank 40% aus den beiden Reserveweine Vorjahren Dauer Hefelager Dosage

18 Monate 8 Gramm / Liter **Degorgiert** September 2021

# BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann Bettane & Desseauve

86/100 3/5 14.5/20