CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN - MAGNUM

Cheurlin, L&S, Champagne, Côte des Bar

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
Roter Apfel
Aprikose
Honig
Sternanis
Stein
Brioche

STIL

zugänglich, leicht
Süsse, leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	84/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	14,5/20