

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

75 / 25 2018



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
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Walnuss
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
mittlere Barriquenote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Meunier (75%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge in
Monthelon und Mancy
mit ton- und
kalkhaltigen Böden
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100