CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COTE DE SÉZANNE 2015

Cuillier, Vincent, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

Zitrone
Limette
Weiße Blüten
Fenchel
Gruene Birne
Biskuit
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

STIL

viel Brioche, charakterreich, energiegeladen, leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2020
Jahresproduktion	1.493 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100