ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE CHAMPAGNE EXTRA BRUT VB 03



Chardonnay (20%)

Biologique)

GESCHMACK

Süße hoch gering 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
Weißer Pfirsich
Brotrinde
Brioche
Honig
Weiße Blüten
Kalkstein
Laub

STIL

energiegeladen leicht

TYP

für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten

Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)

2019 (80%) und 2018
Weinberge in Lhéry mit
Ton, Kalkstein, Sand
und Tu
biologisch (Agriculture

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

CHAMPAGNE ELEMART ROBION Anbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
20% aus 2018
23 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2022
30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100