

# ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### VB 03 BIO



#### GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | 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 Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (10%)  
2019 (80%) und 2018  
Weinberge in Lhéry mit  
Ton, Kalkstein, Sand  
und Tu  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

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

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

#### BEWERTUNG

einfach genießen

91/100