CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT - CUVÉE TRADITIONELLE - MAGNUM

Margaine, Champagne, Montagne de Reims

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
Zitrone
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (89%) Pinot Noir / Spätburgunder (11%)
Jahrgänge	2019 (55%), 2018, 2017, 2014, 2013
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	45% aus 2018, 2017, 2014 und 2003
Dauer Hefelager	28 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022
Jahresproduktion	44.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	16/20