

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



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

	TYP
Grapefruit	zum Aperitif
Roter Apfel	für Einsteiger
Weißer Pfirsich	für Fortgeschrittene
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Kalkstein	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2021 bis 2031
charakterreich	10 bis 12°C
herrlich gereift	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
finessenreich	
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (95%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (5%)

2002 bis 2017

Weinberge in Villers-Marmery

Haut Valeur

Environnementale (HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

100% Reservewein von

2002 bis 2017

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

Jahresproduktion

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Parker Wine Advocate

93/100

Bettane & Desseauve

16/20

Jeb Dunnuck

93/100