

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES GRANDS ARBRES – SANS SOUFRE AJOUTÉ



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
Mandel
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
für Einsteiger
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2020
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edelstahltank
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 28 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2023
Jahresproduktion 800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100