CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2018

Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Roter Apfel
Himbeere
Aprikose
Kalkstein
Honig
Brioche
Waldboden

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	68 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100