# CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE DEMI SEC REFLETS



### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering kein Holz Holzeinsatz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

#### AROMEN

Mandarine
Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Honig
Stein
Brioche
Haselnuss

#### STIL

zugänglich leichte Süsse

#### TYP

zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (15%)
Meunier (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2020 (53%), 2019 und
2018

Weinberg Weinberge in Vallée du

Belval Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration

und Schönung minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt teils gebrauchtes

Barriquefass

Reserveweine 47% aus den beiden

Vorjahren

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage 33 Gramm / Liter Degorgiert Januar 2024



BEWERTUNG