CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
CHARDONNAY DE LA VALLÉE 2017

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
Mandarine
Roter Pfirsich
Roter Apfel
Walnuss
Kakaobohne
Honig
Stein
Haselnuss

STIL
viel Brioche

TYP
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	70 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023
Jahresproduktion	614 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100