

OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT UNITERRE 2020



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
Limette
Gruene Birne
Grüner Apfel
Fenchel
Sternanis
Weiße Blüten
Kalkstein
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

19 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

3396 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100