

# DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### LE TRIAU



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Kalkstein  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Quitte  
Gelber Apfel  
Gruene Birne  
Getoastetes Brot  
Gebäck

#### STIL

leicht

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (55%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2020 (70%), 2019  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

30% aus dem Vorjahr  
36 Monate  
2 Gramm / Liter  
September 2024

#### BEWERTUNG

einfach genießen

91/100