DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
LE TRIAU

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
Kalkstein
Grapefruit
Quitte
Weißer Pfirsich
Getoastetes Brot
Gruene Birne
Gelber Apfel
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%)
Jahrgänge	2020 (70%), 2019
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100