DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ÉCLOSION CHARDONNAY 2019

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
Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kreide
Waldboden

STIL
charakterreich
leicht

TYP
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	"Saint Thierry" und "Conges du couchant"
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Betonei
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024
Jahresproduktion	2908 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Falstaff	93/100