HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LA JOLIE PROMENADE



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Orangenschale Zimt Gelber Apfel Kandierte Früchte Aprikose Nasse Erde Holz

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

T Y P

Blanc de Blancs im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Einzellage Essensbegleiter ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2021 (58%)

Einzellage La Jolie
Promenade in Cerseuil
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

JULIEN HENIN

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

Biolog. Säureabbau

Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
2020 (42%)
24 Monate
0 Gramm / Liter
Juni 2024

92/100

1.843 Flaschen