

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

2025 bis 2030
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

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

30% aus dem Vorjahr
42 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100