

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LA LIERIE



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

Grapefruit
Erdbeere
Gelber Apfel
Grapefruit
Quitte
Kalkstein
Gebäck

STIL

charakterreich
feine Holznote

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 (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2020 (70%), 2019
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
30% aus dem Vorjahr
42 Monate
2 Gramm / Liter
Januar 2025

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff

91/100
91/100