

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LA LIERIE



GESCHMACK

Süß	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

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff

91/100
91/100