

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
Quitte
Grapefruit
Gelber Apfel
Gebäck
Kalkstein

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

STIL

charakterreich
feine Holznote



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

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

30% aus dem Vorjahr
42 Monate
2 Gramm / Liter
Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Falstaff 91/100

Champagne La Lierie extra brut von Champagne Drémont-Marroy ist ein großartig frischer und delikater Champagner, der eine herrliche Trinkfreude verspricht. 60% Chardonnay bringen die Lebendigkeit und 40% Pinot Noir sorgen für Kraft und Struktur. Die Grundweine werden zu 30% in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dadurch erlangt der Champagner zu seiner Jugendlichkeit eine noch komplexere und feinere Note.

Die jungen Geschwister Mélanie und Jean-Rémi beweisen auch mit Le Lierie ihr Können und dass sie bereits mit ihren ersten eigenen Champagnern bereits extrem viel richtig machen. Mit großer Freude erwarten wir alles, was zukünftig noch von Drémont-Marroy kommt und berauschen uns bis dahin mit ihrem herrlichen Le Lierie.