

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

NATURE

LES MUITS 2020



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
Zitrone
Aprikose
Schwarzpulver
Karamell
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben
Anbau

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Les Muits in
Tauxières
1985 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

36 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2024
1.563 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100