OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT UNITERRE 2020



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit
Limette
Gruene Birne
Grüner Apfel
Fenchel
Sternanis
Weiße Blüten
Kalkstein
Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

T Y P

Blanc de Blancs Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



OUDIETTE-FILLES

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Anbau
Chardonnay (100%)
Weinberge mit Tonund Kalkböden
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
19 Monate
1 Gramm / Liter
November 2024
3396 Flaschen

94/100