

OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

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

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Weinberge mit Ton-
und Kalkböden
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
19 Monate
1 Gramm / Liter
November 2024
3396 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100