

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

- SPECIAL CLUB 2018



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

	Typ
Zitrone	Blanc de Blancs
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Grüner Apfel	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Gebäck	Prestige Cuvée
Biskuit	ohne biolog. Säureabbau
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Kalkstein	
Kreide	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche	Weißwein-, großes Champagner-
finessenreich	oder Universalglas
energiegeladen	
leicht	



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2018
Weinberge Alouettes (45%), Ruelle (40%) und Montmedy (15%)
Haut Valeur Environnementale (HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefe
ausgedehntes
Hefelager
nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
89 Monate
8 Gramm / Liter
Oktober 2024
3.800 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Eichelmann	5/5
Winespectator	93/100
Jeb Dunnuck	93/100