

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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
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

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
89 Monate

Dosage
Degorgiert

8 Gramm / Liter
Oktober 2024

Jahresproduktion

3.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 5/5
Winespectator 93/100
Jeb Dunnock 93/100