

HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LA JOLIE PROMENADE 2022



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

Orangenschale
Kandierte Früchte
Gelber Apfel
Zimt
Aprikose
Holz
Nasse Erde

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2022 (65%), 2021 und
2020

Einzellage La Jolie
Promenade in Cerseuil
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Reserveweine von 2021
und 2020 (35%)

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

24 Monate
2 Gramm / Liter
Juni 2025
1.380 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100