

HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LE CHAMP DAME JEANNE 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

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

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Le Champ
Dame Jeanne in
Cerseuil
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
48 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Juni 2025

Jahresproduktion

1.205 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100