

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LE TRIAU 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

Kalkstein
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Quitte
Gelber Apfel
Gruene Birne
Getoastetes Brot
Gebäck

STIL

leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (55%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2022 (70%), 2021
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

30% aus dem Vorjahr
42 Monate
2 Gramm / Liter
Januar 2026

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100