

# CHAMPAGNE BRUT SÉBASTIEN CHEURLIN

BIO



Cheurlin, L&S, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Himbeere  
Roter Apfel  
Brotrinde  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

zugänglich  
leichte Süsse  
milde Säure

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

### Jahrgänge

2017

### Alter der Reben

1980 bis 2000 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

9 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

87/100

### Eichelmann

3/5

### Bettane & Desseauve

13/20