

# CHAMPAGNE BRUT NATURE SUR LE GRAND MARAIS



Taillet, Éric, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Grapefruit  
Apfelschale  
Holunderbeere  
Getrocknete Aprikose  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Stein

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (10%)  
Meunier (90%)

### Jahrgänge

2015 (50%) & 2014 (50%)

### Weinberg

Einzellage Sur le Grand  
Marais in Baslieux-  
sous-Chatillon

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

50% Reserveweine

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2019

### Jahresproduktion

500 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100

### Eichelmann

3/5