

TAILLET, ÉRIC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE SUR LE GRAND MARAIS



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

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

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

50% Reserveweine

Lagerung

60 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2019

Jahresproduktion

500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

3/5