

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2014



Roederer, Louis, Champagne, Côte des Blancs

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

Zitrone
Aprikose
Weißer Pfirsich
Getoastetes Brot
Grapefruit
Kreide
Brioche
Haselnuss

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Schwarzpulver
zugänglich
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2014

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

teilweise durchgeführt
kein Reservewein
80 Monate
8 Gramm / Liter
Mai 2021

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100