

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CHEMIN DU BOIS 2014

BIO



Pouillon, Champagne, Vallée de la Marne

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

STIL

TYP

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2014

Weinberg

Weinberge imn Mareuil sur Ay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

3 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

9/10