

# MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT 2016



## 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

Pink Grapefruit  
Aprikose  
Roter Apfel  
Mirabelle  
Himbeere  
Haselnuss  
Brioche  
Holz  
Kalkstein

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2016

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

54 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

## STIL

leicht