

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT CUVÉE CLUB SPECIAL 2015



Massin, Rémy, Champagne, Côte des Bar

## 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

Weißer Blüten  
Holunderblüte  
Gelber Apfel  
Reife Birne  
Karamell  
Butter  
Getoastetes Brot  
Brotrinde  
Brioche

## STIL

viel Brioche  
zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
Prestige Cuvée  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (100%)  
2015

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

60 Monate

**Dosage**

6 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2021

**Jahresproduktion**

2.400 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100

**Bettane & Desseauve**

14/20