

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ABSIMILIS LA LEMBLÉE 2018



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

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

Bratapfel
Apfelschale
Sternanis
Kandierte Früchte
Orangenschale
Orangenblüte
Honig
Brioche

STIL

milde Säure
finessenreich
körperreich

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Nerds
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und
Ton

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

Jahresproduktion

955 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100