

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2007



Gonet-Médeville, 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

Himbeere
Erdbeere
Grapefruit
Kreide
Kalkstein
Brioche
Gebäck
Biskuit

TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Jahgangschampagner
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2007

Weinberg

Einzellage La Grande
Ruelle in Ambonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

161 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100

Jancis Robinson

18/20