

# TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### LA CÔTE AUX CERISIERS 2017



#### 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

Zitrone  
Grapefruit  
Mandarine  
Grüner Apfel  
Apfelschale  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Weißbrot  
Kreide

#### TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (100%)

##### Jahrgänge

2017

##### Weinberg

Einzellage La Côte aux  
Cerisiers in Moussy  
Haut Valeur

##### Anbau

Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

##### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

##### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

##### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

48 Monate

##### Dosage

4 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Mai 2022

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

93/100

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen