

TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES MASSALES 2016



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

Aprikose
Grapefruit
Weißbrot
Getoastetes Brot
Brioche
Mandarine
Haselnuss
Himbeere
Quitte

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (55%)
Meunier (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2016

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Moussy,
Pierry and Chavot-
Courcourt

Alter der Reben

1965 bis 1990 gepflanzt
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

58 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

Jahresproduktion

8.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100