

TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CRAMANT 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

Zitrone
Grapefruit
Mandarine
Orangenblüte
Weiße Blüten
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Weinberge in Cramant
Haut Valeur
Anbau Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
und Schönung
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 60 Monate
Dosage 4 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2022
Jahresproduktion 1.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Eichelmann 3/5