

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2015



Drappier, Champagne, Côte des Blancs

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

Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Quitte
Roter Apfel
Brioche
Weiße Blüten

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2015
Weinberge in Mesnil-sur-Oger, Chouilly und Cramant

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
72 Monate
2 Gramm / Liter
Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100