

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT GRANDE SENDRÉE 2012



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Blaue Pflaume
Aprikose
Weißer Pfirsich
Weißbrot
Getoastetes Brot
Bienenwachs

STIL

viel Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (55%)
2012
Einzellage in Urville

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

100 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Parker Wine Advocate

93/100 ((Jhg. 2010))

Winespectator

93/100 ((Jhg. 2010))