

CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

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
Roter Apfel
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Brioche
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

viel Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (95%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)
2002 bis 2015
Weinberge in Villers-
Marmery

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
100% Reservewein von
2002 bis 2015
72 Monate
4 Gramm / Liter
Juni 2022
2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Parker Wine Advocate 93/100
Bettane & Desseauve 16/20