

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Weißer Pfirsich  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## 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%)

### Jahrgänge

2002 bis 2015

### Weinberg

Weinberge in Villers-  
Marmery

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

100% Reservewein von  
2002 bis 2015

### Dauer Hefelager

72 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juni 2022

### Jahresproduktion

2.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 93/100

**Bettane & Desseauve** 16/20