

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

- SPECIAL CLUB 2014



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
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Prestige Cuvée
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Jahgangschampagner
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2014
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Ausbau ausgedehntes
Hefelager
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 66 Monate
Dosage 8 Gramm / Liter
Degorgiert Juni 2022
Jahresproduktion 3.600 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 5/5
Winespectator 93/100