

POISSINET, RÉGIS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHARDONNAY CUVÉE IRIZÉE 2016



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

Limette
Pink Grapefruit
Orangenschale
Brioche
Kreide
Haselnuss
Kandierte Früchte
Weißer Nougat

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Lehmhaltige Kalkböden
Alter der Reben 1985 gepflanzt
Anbau biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau gebrauchtes
Barriquefass
Lagerung kein Reservewein
Reserveweine 75 Monate
Dauer Hefelager 2 Gramm / Liter
Dosage Mai 2022
Degorgiert 641 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100