

# CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHARDONNAY CUVÉE IRIZÉE 2016



Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

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

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**  
**Alter der Reben**

Chardonnay (100%)  
2016  
Lehmhaltige Kalkböden  
1985 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

75 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Mai 2022

**Jahresproduktion**

641 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

95/100