

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT JADIS 2010



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

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
Himbeere
Erdbeere
Stachelbeere
Schwarze Kirsche
Stein

TYP

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge

2010

Weinberg

Weinberge in Cumières
und Hautvillers

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

125 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100