

# CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE DEMI SEC REFLETS



## 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

Mandarine  
Grapefruit  
Aprikose  
Gelbe Pflaume  
Honig  
Stein  
Brioche  
Haselnuss

## STIL

zugänglich  
leichte Süsse

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (45%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2019 (50%), 2018 und  
2017

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Vallée du  
Belval

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
50% aus den beiden  
Vorjahren

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

36 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2023

## BEWERTUNG