

CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT REFLETS – MAGNUM



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

Mandarine
Grapefruit
Quitte
Roter Apfel
Honig
Stein
Brioche
Haselnuss

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
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

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG