

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PUR MEUNIER 2016



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

Apfelschale
Grapefruit
Zimt
Bratapfel
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2016

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

Jahresproduktion

2.455 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100