

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CLOS LE LEON 2016



Hébrart, Marc, 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
Aprikose
Honig
Kalkstein
Brioche
Gebäck

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

STIL

energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2016
Einzellage Clos Le Leon
in Dizy

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
72 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 95/100

Parker Wine Advocate 94/100