

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



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

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**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

kein Reservewein  
72 Monate  
2 Gramm / Liter  
Juli 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 95/100

**Parker Wine Advocate** 94/100