

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT NOCES DE CRAIE 2018



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
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2016

Weinberg

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

Jancis Robinson 15,5/20

Bettane & Desseauve 15,5/20