

# CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN

BIO



Cheurlin, L&S, Champagne, Côte des Bar

## 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  
Roter Apfel  
Aprikose  
Honig  
Sternanis  
Stein  
Brioche

## STIL

zugänglich  
leichte Süsse  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2020 (60%), 2019 und  
2016 (30%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

### Lagerung

40% aus den beiden  
Vorjahren

### Reserveweine

18 Monate

### Dauer Hefelager

8 Gramm / Liter  
September 2021

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

84/100

### Bettane & Desseauve

14,5/20