

CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN

BIO



Cheurlin, L&S, Champagne, Côte des Bar

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
Roter Apfel
Aprikose
Honig
Sternanis
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

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

Dosage

September 2021

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

84/100

Bettane & Desseauve

14,5/20