

CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT – CUVÉE TRADITIONNELLE – MAGNUM



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

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
Zitrone
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (89%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (11%)
2019 (55%), 2018, 2017,
2014, 2013
Weinberge in Villers-
Marmery

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
45% aus 2018, 2017, 2014
und 2003
28 Monate
7 Gramm / Liter
Juni 2022
44.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	16/20