

CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2018



Drappier, 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
Himbeere
Aprikose
Kalkstein
Honig
Brioche
Waldboden

STIL

viel Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2016
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
68 Monate
6 Gramm / Liter
Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100