

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LA VALLÉE SUSPENDUE



Gamet, 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
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Walnuss
Haselnuss
Brioche
Karamell
Honig

STIL

viel Brioche
feine Holznote
herrlich gereift
milde Säure
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (5%)
Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2016 (30%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

70% Reservewein von
1999 bis 2014

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

Jahresproduktion

5.692 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

3/5

Bettane & Desseauve

15,5/20