

CHAMPAGNE EXTRA BRUT REFLETS



Caillez Lemaire, 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
Mandarine
Quitte
Himbeere
Roter Apfel
Honig
Stein
Haselnuss
Brioche

STIL

leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (35%)
2020 (53%), 2019 und
2018

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Vallée du
Belval

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

47% aus den beiden
Vorjahren

Reserveweine

30 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Bettane & Desseauve

15,5/20