

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT ÉCLATS



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Mandarine  
Roter Pfirsich  
Roter Apfel  
Walnuss  
Kakaobohne  
Honig  
Stein  
Haselnuss

## STIL

viel Brioche

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (45%)  
Meunier (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)  
2016 (54%), 2015 und  
2014

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

46% aus den beiden  
Vorjahren

### Dauer Hefelager

80 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2024

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

### Bettane & Desseauve

14,5/20