

CHAMPAGNE EXTRA BRUT ÉCLATS



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
Roter Pfirsich
Roter Apfel
Walnuss
Kakaobohne
Honig
Stein
Haselnuss

STIL

viel Brioche

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
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