

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY DE LA VALLÉE 2017



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
Blanc de Blancs
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2017

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

70 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

Jahresproduktion

614 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100