

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY DE LA VALLÉE 2017



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  
Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
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