

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES HAUTS CLOS 2018



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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

- Apfelschale
- Kandierte Früchte
- Himbeere
- Sternanis
- Zimt
- Tabak
- Stein
- Haselnuss
- Brioche

STIL

- mittlere Barrique note
- milde Säure
- finessenreich
- energiegeladen
- körperreich

TYP

- Jahrgangschampagner
- Blanc de Noirs
- für Fortgeschrittene
- im Holz ausgebaut
- Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2036
- 10 bis 12°C
- bis zu einer halben Stunde
- dekantieren
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Hauts Clos in Bouzy

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

902 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

98/100