

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – LA GRANDE RUELLE, AMBONNAY 2008



Gonet-Médeville, 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

STIL

viel Brioche
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Jahrgangschampagner
Einzellage

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

2008

Weinberg

Einzellage La Grande
Ruelle in Ambonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

171 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

98/100