

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMP D'ALOUETTE 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

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2008
Einzellage Champ
d'Alouette in Mesnil-
sur-Oger

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

177 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

98/100