

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

STIL

charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
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
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

177 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

98/100