

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT ÉCLOSION PINOT NOIR 2019



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

Himbeere
Erdbeere
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

STIL

charakterreich
feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage "Au dessus
de la croix"
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Betonei

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1844 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100