

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ÉCLOSION CHARDONNAY 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

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kreide
Waldboden

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg "Saint Thierry" und
"Conges du couchant"
Anbau biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau durchgeführt
Betonei
Biolog. Säureabbau kein Reservewein
Lagerung 48 Monate
Reserveweine 0 Gramm / Liter
Dauer Hefelager Oktober 2024
Dosage 2908 Flaschen
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100