

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

- SPECIAL CLUB 2016



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
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Weinberge Alouettes (45%), Ruelle (40%) und Montmedy (15%)
Anbau Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 89 Monate
Dosage 8 Gramm / Liter
Degorgiert Oktober 2024
Jahresproduktion 3.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 5/5
Winespectator 93/100