

LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS 2004



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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Noirs
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2004
Weinberg	Weinberge in Ambonnay
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	200 Monate
Lagerung	0 Gramm / Liter
Reserveweine	Februar 2024
Dauer Hefelager	
Dosage	
Degorgiert	

BEWERTUNG

einfach genießen 99/100