

HÉNIN, JULIEN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LA JOLIE PROMENADE



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

Orangenschale
Zimt
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Aprikose
Nasse Erde
Holz

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2021 (58%)

Weinberg

Einzellage La Jolie
Promenade in Cerseuil
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

2020 (42%)

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2024

Jahresproduktion

1.843 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100