

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE BOIS DE BINSON



Champagner **Éric Tillet**

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 82,20 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APFELSCHALE ◀
SCHWARZE JOHANNISSBEERE ◀
HOLUNDERBEERE ◀
GETOASTETES BROT ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
BRIOCHE ◀
STEIN ◀



Stil
Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Vinifikation & Ausbau
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergienhinweis

kraftvoll & strukturiert
Baslieux-sous-Châtillon
Meunier (0%)
2014 & 2015
Gärung und Lagerung in
Eichenfässern
nicht durchgeführt
2 Gramm / Liter
Februar 2019
500 Flaschen
Jahrgangschampagner,
Blanc de Noirs, im Holz
ausgebaut, für
Fortgeschrittene
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Seit 1961 vermarktet die Familie Tillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Tillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Tillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. ... (weiter auf www.einfachweinkufen.de)