MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT
L'OR D'EUGÈNE

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
Getrocknete Aprikose
Honig
Bratapfel
Sternanis
Orangenschale
Grapefruit
Kandierte Früchte
Brioche
Stein

STIL
milde Säure
finessenreich
leicht

TYP
Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2020 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	Reserve Perpetual von 2020 bis 2002
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	94/100