

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT L'OR D'EUGÈNE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
Reserve Perpetual von
2020 bis 2002

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 94/100