

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LES VIGNES DE MON VILLAGE



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

Kandierte Früchte
Erdbeere
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Orangenblüte
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot

TYP

Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2015 und 2014
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank
kleinerer Anteil, im
Holzfass gereift
0 Gramm / Liter
Dezember 2019

Reserveweine

Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

Eichelmann
einfach genießen

3/5
93/100