CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES VIGNES DE MON VILLAGE

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

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

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2015 und 2014

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kleinerer Anteil, im Holzfass gereift
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2019

BEWERTUNG

Eichelmann	3/5
einfach geniessen	93/100