

BOULARD & FILLE, FRANCIS, MASSIF DE SAINT THIERRY CHAMPAGNE BRUT NATURE LES MURGIERS



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

Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Kandierte Früchte
Brioche
Stein
Apfelschale
Holz

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Weinberge mit Lehm
und Kalkstein

Alter der Reben

1980 gepflanzt

Anbau

biodynamisch

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Winespectator

90/100

Eichelmann

3/5