MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT SPECIAL CLUB - LIE DIT LES FORTES TERRES 2016

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

Apfelschale
Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide
Bergbach (Mineraltiät)

STIL

finessenreich

TYP

Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Les Fortes Terres in Cuisles
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
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2019

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	94/100