

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT SPECIAL CLUB - LIE DIT LES FORTES TERRES 2016



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

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

## TYP

Blanc de Noirs  
Jahrgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C

## STIL

finessenreich  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Meunier (100%)

**Jahrgänge**

2016

**Weinberg**

Einzellage Les Fortes Terres in Cuisles

## 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