ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES MONETS 2017 BIO

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
Kräuter
Mirabelle
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Brotrinde
Getoastetes Brot
Tee

STIL

milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
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	2017
Weinberg	Einzellage Les Monets in Lhèry
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100