

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES MONETS 2017



Elemart Robion, Champagne, Vallée de l'Ardre

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
Botrinde
Getoastetes Brot
Tee

STIL

leicht
finessenreich
milde Säure
feine Holznote
charakterreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2017
Einzellage Les Monets in
Lhèry

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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