# BOULARD & FILLE, FRANCIS, MONTAGNE DE REIMS
# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE
# LE MURTET 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
Grapefruit
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Aprikose
Kandierte Früchte
Kreide
Stein
Brioche

## STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

## TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (40%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (60%) |
| **Jahrgänge** | 2017 |
| **Weinberg** | Einzellage Les Vignes Dieu und Les Prés in Vrigny |
| **Anbau** | biodynamisch |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 36 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Dezember 2020 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |