

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LE MURTET 2017

BIO



Boulard & Fille, Francis, Champagne, Montagne de Reims

## 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

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 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (60%)

### Jahrgänge

2017

### Weinberg

Einzellage Les Vignes  
Dieu und Les Prés in  
Vrigny

## 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

36 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2020

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100