CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT L'OR D'EUGÈNE - MAGNUM

Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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
Apfelschale
Kandierte Früchte
Orangenschale
Getrocknete Aprikose
Brioche
Honig
Bratapfel
Sternanis

STIL

milde Säure
leicht

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2019 (50%) und Reserve Perpetual ab 2002

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% Reserve Perpetual 2018 bia 2002
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100