

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

SPECIAL CLUB – LIE DIT LES FORTES TERRES 2017



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

Bergbach (Mineralität)
 Getrocknete Aprikose
 Apfelschale
 Grapefruit
 Getoastetes Brot
 Brioche
 Kreide

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

finessenreich
 leicht



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

Meunier (100%)

2017

Einzellage Les Fortes

Terres in Cuisles

biologisch (nicht
 zertifiziert)

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von
 Schwefel

durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

45 Monate

1 Gramm / Liter

Januar 2022

93/100