

# ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### LES MONETS 2018 BIO



#### 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

Apfelschale  
Grapefruit  
Kräuter  
Mirabelle  
Getrocknete Aprikose  
Kandierte Früchte  
Boitrinde  
Getoastetes Brot  
Tee

#### STIL

milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

**Rebsorten**

Meunier (100%)

**Jahrgänge**

2018

**Weinberg**

Einzellage Les Monets in  
Lhère

**Anbau**

biologisch (Agriculture  
Biologique)

#### 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**

Juni 2022

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100