DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
L'ASSEMBLAGE

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
Roter Apfel
Brioche
Sternanis
Himbeere
Kreide

STIL
zugänglich
leicht

TYP
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge um Louvois und Bouzy,
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	3/5