

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

GEREIFT: CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

BELLE DE BLANCS 2015



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

Weißer Blüten
Aprikose
Grapefruit
Kandierte Früchte
Sternanis
Kreide
Getoastetes Brot
Haselnuss
Gebäck

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Anbau

Chardonnay (100%)
2015
Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
76 Monate

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

3 Gramm / Liter
Juli 2022
2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann
Falstaff

94/100
4/5
93/100