

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

Weiße Blüten	Jahrgangschampagner
Aprikose	Blanc de Blancs
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Kandierte Früchte	zum Aperitif
Sternanis	Essensbegleiter
Kreide	viel Autolyse / Brioche
Getoastetes Brot	
Haselnuss	
Gebäck	

TYPO

Weiße Blüten	Jahrgangschampagner
Aprikose	Blanc de Blancs
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Kandierte Früchte	zum Aperitif
Sternanis	Essensbegleiter
Kreide	viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C

STIL	Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas	
charakterreich	
feine Holznote	
energiegeladen	
körperreich	



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Drei Weinberge um Louvois und Bouzy, naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

76 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5

Falstaff

93/100