DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
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
Aprikose
Grapefruit
Kandierte Früchte
Sternanis
Kreide
Getoastetes Brot
Haselnuss
Gebäck

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

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

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Drei Weinberge um Louvois und Bouzy, naturnah
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	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