CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BELLE DE BLANCS 2015

Méa, Guy, Champagne, Montagne de Reims

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

Aprikose
Grapefruit
Kandierte Früchte
Sternanis
Kreide
Getoastetes Brot
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

STIL

viel Brioche, charakterreich, Holznote, energiegeladen

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,

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	September 2022
Jahresproduktion	2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5