

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LES ARPENTS ROUGES



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

Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Honig
Nasse Erde
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Arpents
Rouge in Vandrières
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

4/5