CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT MEUNIER CUVÉE IRIZÉE 2014

Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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

Honig
Quitte
Walnuss
Ingwer
Marzipan
Kandierte Früchte
Pilze
Kalkstein
Gereiftes Fleisch

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, weiße Säure, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2014
Weinberg	Lehmhaltige Kalkböden
Alter der Reben	1985 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022
Jahresproduktion	2.883

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100