

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EUGÈNE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Aprikose  
Grapefruit  
Gelber Apfel  
Brioche  
Stein

## TYP

Blanc de Noirs  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## STIL

milde Säure  
finessenreich  
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (80%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (20%)  
Reserve Perpetual von  
2003 bis 2021

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juni 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 94/100