MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
L'ESQUISSE

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

Getrocknete Aprikose
Honig
Bratapfel
Sternanis
Orangenschale
Grapefruit
Kandierte Früchte
Brioche
Stein

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

milde Säure
finessenreich
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2021 (70%) und 2020 (30%)
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	12 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100