MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
EUGÈNE - MAGNUM

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
Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Honig
Brioche
Stein

STIL
milde Säure
leicht

TYP
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2019 (50%) und Reserve Perpetual ab 2002
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	50% Reserve Perpetual 2018 bia 2002
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	94/100