CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE EUGÈNE - MAGNUM

Moussé Fils, 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

Grapefruit
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Brioche
Honig
Stein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

STIL

milde Säure, leicht

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
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

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 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	94/100