MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
EUGÈNE LONGUE GARDE

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 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

milde Säure
finessenreich
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	Reserve Perpetual von 2003 bis 2017
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
Dauer Hefelager	56 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100