MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES VIGNES DE MON VILLAGE



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Erdbeere
Grapefruit
Brioche
Weißbrot
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

finessenreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier Blanc de Noirs für Fortgeschrittene Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

Meunier (100%)

Reserve Perpetual von 2014 bis 2021

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt Edelstahltank Lagerung **Dauer Hefelager** 15 Monate Dosage 0 Gramm / Liter

Mai 2023

BEWERTUNG

Degorgiert

einfach geniessen 93/100 Parker Wine Advocate 92/100 Jeb Dunnuck 93/100