# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES VIGNES DE MON VILLAGE



# 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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lana

# AROMEN

Erdbeere
Grapefruit
Weißbrot
Brioche
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein

#### STIL

finessenreich

## T Y P

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

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

#### WEINBAU

RebsortenMeunier (100%)JahrgängeReserve Perpetual von<br/>2014 bis 2021

## WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau
durchgeführt
gebrauchtes

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

Lagerung

LES VIGNES DE MON VILLAGE

MOUSS

# BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

**Barriquefass** 

0 Gramm / Liter

15 Monate

Mai 2023