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

Erdbeere
Grapefruit
Weißbrot
Brioche
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein
Honig

STIL

finessenreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
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	Reserve Perpetual von 2014 bis 2021
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Decanter	91/100