

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### LES FORTES TERRES 2018



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

	TYP
Bergbach (Mineraltät)	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Getrocknete Aprikose	Blanc de Noirs
Apfelschale	im Holz ausgebaut
Grapefruit	für Fortgeschrittene
Getoastetes Brot	Einzellage
Brioche	
Kreide	

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

finessenreich  
leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (100%)

2018

Einzellage Les Fortes Terres in Cuisles biologisch (nicht zertifiziert)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
45 Monate  
1 Gramm / Liter  
März 2023

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100

##### Parker Wine Advocate

94/100