

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES FORTES TERRES 2018



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
Bergbach (Mineralität)
Apfelschale
Grapefruit
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Fortes
Terres in Cuisles

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

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 94/100