# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES FORTES TERRES 2018

**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** | gering | ●●●○○ | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | ●○○○○ | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | ●●●●● | hoch |
| **Länge** | kurz | ●●●●● | sehr lang |

## AROMEN

Bergbach (Mineraltität)
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Grapefruit
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

## TYP

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

## STIL

finessenreich, weiß

## LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Meunier (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Weinberg** | Einzellage Les Fortes Terres in Cuisles |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>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 |