MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
HOMMAGE À CUISLES

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 (Mineraltiät)
Apfelschale
Grapefruit
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

finessenreich
leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
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	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100