

DOMAINE NOWACK, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CRU D'ORIGINE – OEUILLY LES CARYONS 2017



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
Aprikose
Mirabelle
Schwarzer Pfeffer
Mandel
Brioche
Hefe
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Meunier
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

Meunier (100%)

2017

Einzellage Les Caryons
in Oeuilly

biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

kein Reserveweine

54 Monate

3 Gramm / Liter

März 2023

95/100