DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT ÉCLOSION MEUNIER 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
Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

STIL
feine Holznote
milde Säure

TYP
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Betonei
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Falstaff	93/100