CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT ÉCLOSION MEUNIER

Drémont-Marroy, 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

Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

TYP

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

STIL

feine Holznote, mineralische Säure

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2019 (65%), 2018 und 2017

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100