

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### EUGÈNE LONGUE GARDE



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Getrocknete Aprikose  
Honig  
Bratapfel  
Sternanis  
Orangenschale  
Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Stein

#### TYP

Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großer Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

milde Säure  
finessenreich  
leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (80%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (20%)  
Reserve Perpetual von  
2003 bis 2017  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

##### Jahrgänge

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

durchgeführt  
Edelstahltank  
100% Reserveweine  
56 Monate  
0 Gramm / Liter  
Februar 2023

#### BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100