

# 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	Blanc de Noirs
Honig	für Einsteiger
Bratapfel	für Fortgeschrittene
Sternanis	zum Aperitif
Orangenschale	
Grapefruit	
Kandierte Früchte	2024 bis 2033
Brioche	10 bis 12°C
Stein	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

#### TYPO

Getrocknete Aprikose	Blanc de Noirs
Honig	für Einsteiger
Bratapfel	für Fortgeschrittene
Sternanis	zum Aperitif
Orangenschale	
Grapefruit	
Kandierte Früchte	2024 bis 2033
Brioche	10 bis 12°C
Stein	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes 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

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

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
Edelstahltank  
100% Reserveweine  
56 Monate  
0 Gramm / Liter

##### Lagerung

Februar 2023

##### Reserveweine

100% Reserveweine

##### Dauer Hefelager

56 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Februar 2023

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

94/100

##### Parker Wine Advocate

94/100