

# 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-, 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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

100% Reserveweine

### Dauer Hefelager

56 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 94/100