

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### LES VIGNES DE MON VILLAGE - MAGNUM



#### GESCHMACK

<b>Süß</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

Erdbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Weißbrot  
Haselnuss  
Getoastetes Brot  
Kalkstein  
Honig

#### STIL

finessenreich

#### TYPO

Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Sondergröße - Großformate

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Anbau**

Meunier (100%)  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

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

durchgeführt  
Edelstahltank  
Reserve Perpetual von  
2014 bis 2021  
24 Monate  
0 Gramm / Liter  
Oktober 2022

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**  
**Decanter**  
**Falstaff**

93/100  
91/100  
94/100