

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LES VIGNES DE MON VILLAGE – MAGNUM



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

Erdbeere
Grapefruit
Brioche
Weißbrot
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein
Honig

STIL

finessenreich

TYP

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