

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### LES VIGNES DE MON VILLAGE – 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

Erdbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Weißbrot  
Haselnuss  
Getoastetes Brot  
Kalkstein

#### STIL

finessenreich

#### TYP

Blanc de Noirs – 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (100%)

##### Jahrgänge

2015 und 2014

##### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung

##### Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

Edelstahltank

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Januar 2024

#### BEWERTUNG

einfach genießen

95/100