

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

LES FORTES TERRES 2019



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

Bergbach (Mineralität)
 Getrocknete Aprikose
 Apfelschale
 Grapefruit
 Getoastetes Brot
 Brioche
 Kreide

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
 Blanc de Noirs
 Einzellage
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

finessenreich
 leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

Meunier (100%)
 2019
 Einzellage Les Fortes
 Terres in Cuisles
 biologisch (nicht
 zertifiziert)

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel
 durchgeführt
 Edelstahltank
 kein Reservewein
 45 Monate
 3 Gramm / Liter
 Januar 2024

93/100
 94/100 (The 2016 Extra-
 Brut Special Club Lieu-
 Dit Les Fortes Terres is
 showing beautifully,
 wafting from the glass
 with scents of orange