

MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

ORAGE 2021



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

Grapefruit
Zitrone
Quitte
Aprikose
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Anbau

Chardonnay (100%)
2021
Weinberge in Cuisles
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dosage
Degorgiert

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
2 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100