DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
LA SIG'NATURE

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
Apfelschale
Roter Apfel
Brioche
Biskuit
Himbeere
Sternanis
Kreide
Waldboden

TYP
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (90%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge um Louvois und Bouzy,
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	56 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	91/100