

# DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT

### LA RENCONTRE



#### 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Himbeere  
Biskuit  
Brioche  
Kreide

#### STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (34%)  
2021  
Weinberge in Ludes,  
Chigny les Roses &  
Montbré  
naturnah

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
20 Monate  
0 Gramm / Liter  
Oktober 2023

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Jeb Dunnuck

91/100