

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BELLE DE NOIRS 2016



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
Erdbeere
Kandierte Früchte
Himbeere
Kreide
Sternanis
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016

Jahrgänge

Weinberg

Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

65 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

Jahresproduktion

1.524 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

4/5