DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BELLE DE NOIRS 2016



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Himbeere
Kreide
Sternanis
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote energiegeladen

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 Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
2016
Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,
Anbau
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

BELLE DE NOIRS

DOMAINE MEA

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

Biolog. Säureabbau

Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
65 Monate
1 Gramm / Liter
Dezember 2022

94/100 4/5

1.524 Flaschen