

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BELLE DE NOIRS 2016



GESCHMACK

Süß	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

	Typ
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Erdbeere	Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Kandierte Früchte	Blanc de Noirs
Himbeere	im Holz ausgebaut
Kreide	Essensbegleiter
Sternanis	im Holz ausgebaut
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Getoastetes Brot	

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2016
Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

kein Reservewein
65 Monate
1 Gramm / Liter
Dezember 2022
1.524 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

94/100
4/5