

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BELLE DE NOIRS 2016



Domaine Méa, Champagne, Montagne de Reims

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2016

Weinberg

Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

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