

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BELLE DE NOIRS 2015



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

Aprikose
Grapefruit
Kandierte Früchte
Kreide
Sternanis
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2015
Drei Weinberge um
Louvois und Bouzy,
naturnah

Anbau

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
76 Monate
3 Gramm / Liter
September 2022
2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

94/100
4/5