

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

BELLE DE NOIRS 2015



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

Aprikose	Jahrgangschampagner
Grapefruit	Blanc de Blancs
Kandierte Früchte	im Holz ausgebaut
Kreide	zum Aperitif
Sternanis	Essensbegleiter
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Getoastetes Brot	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2021 bis 2028
charakterreich	10 bis 12°C
feine Holznote	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
energiegeladen	

TYPO

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

LAGERN & SERVIEREN



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

durchgeführt

gebrauchtes Barriquefass

kein Reservewein

76 Monate

3 Gramm / Liter

September 2022

2.400 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

94/100

4/5