MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EUGÈNE

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
Gelber Apfel
Brioche
Stein

STIL
milde Säure
finessenreich
leicht

TYP
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	Reserve Perpetual von 2003 bis 2021
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	100% Reserveweine
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	94/100
Falstaff	93/100