

DOMAINE NOWACK, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CRU D'ORIGINE – OEUILLY LES CARYONS 2017



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

Getrocknete Aprikose
Aprikose
Mirabelle
Schwarzer Pfeffer
Mandel
Brioche
Hefe
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Meunier
Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2017
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reserveweine
54 Monate
1 Gramm / Liter
März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100