

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

TYPO

Blanc de Noirs

Blanc de Noirs - 100% Meunier

Jahrgangschampagner

Essensbegleiter

für Fortgeschrittene

ohne biolog. Säureabbau

STIL

energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036

10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

dekantieren

Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

2017

biologisch (nicht zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

nicht durchgeführt

gebrauchtes

Barriquefass

kein Reserveweine

54 Monate

1 Gramm / Liter

März 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100