DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
LE GRILLON

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
Apfelschale
Grapefruit
Roter Apfel
Biskuit
Brioche
Kreide

STIL
charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge in Ludes & Montbré
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100