

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

ÉCLOSION MEUNIER 2019



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
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

STIL

feine Holznote
milde Säure

TYPO

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2019
Einzellage "Les Bien aimés" und "Les Luxembourg" in Nanteuil-sur-Marne
biologisch (nicht zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
Betonei
kein Reservewein
48 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2024
1.821

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen
Falstaff

91/100
93/100