

# DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### NOIR DE MÉANDRE 2020



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Kalkstein  
Erdbeere  
Kalkstein  
Zitrone  
Weißer Pfirsich  
Aprikose  
Himbeere  
Getoastetes Brot  
Gebäck

#### TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
ohne biolog. Säureabbau

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (60%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2020  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

##### Jahrgänge

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

42 Monate  
3 Gramm / Liter  
Januar 2025  
4.528

#### BEWERTUNG

einfach genießen

91/100