

# DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### NOIR DE MÉANDRE 2020



#### GESCHMACK

<b>Süß</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	im Holz ausgebaut
Erdbeere	für Fortgeschrittene
Kalkstein	zum Aperitif
Zitrone	Essensbegleiter
Weißer Pfirsich	ohne biolog. Säureabbau
Aprikose	
Himbeere	
Getoastetes Brot	
Gebäck	

#### STIL

leicht

#### 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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

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

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

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

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
42 Monate  
3 Gramm / Liter  
Januar 2025  
4.528

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

91/100