

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

LA FONTINETTE 2021



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
Mirabelle
Getrocknete Aprikose
Honigmelone
Karamell
Kandierte Früchte
Brioche
Holz
Kräuter

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben
Anbau

Meunier (100%)
2021
Einzellage La Fontinette
in Châtillon-sur-Marne
1970 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

29 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100

Eichelmann

4/5