DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
L'ASSEMBLAGE 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
Grapefruit
Roter Apfel
Honig
Bratapfel
Aprikose
Apfelschale
Brioche
Sternanis
Himbeere

TYP
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

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

STIL
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberge um Louvois und Bouzy
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	34 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100