

THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CONFIDENTIELLE 2022



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
Roter Apfel
Honigmelone
Haselnuss
Brioche
Holz
Kalkstein

TYPO

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

STIL

feine Holznote
finessenreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2022
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
20 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2025
3.073 Flaschen

BIOLOG. SÄUREABBAAU

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
20 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2025
3.073 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100