

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

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. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

92/100

BEWERTUNG

einfach geniessen