

# THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONFIDENTIELLE 2022



## GESCHMACK

<b>Süße</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

Apfelschale  
Mirabelle  
Roter Apfel  
Honigmelone  
Haselnuss  
Brioche  
Holz  
Kalkstein

## 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**  
**Anbau**

Meunier (100%)  
2022  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

nicht durchgeführt  
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