

THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT L'INDÉPENDANTE 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

Mirabelle
Grapefruit
Aprikose
Honigmelone
Holunderblüte
Brioche
Kalkstein
Holz

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
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2021
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
30 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2025
1.305 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100