

# THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### L'INDÉPENDANTE 2021



#### GESCHMACK

<b>Süß</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

Mirabelle  
Grapefruit  
Aprikose  
Honigmelone  
Holunderblüte  
Brioche  
Kalkstein  
Holz

#### 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%)

2021

biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
30 Monate  
1 Gramm / Liter  
Februar 2025  
1.305 Flaschen

#### Biolog. Säureabbau

**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

93/100

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

feine Holznote  
finessenreich  
leicht