

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT L'ASSEMBLAGE 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

Grapefruit
Roter Apfel
Honig
Bratapfel
Aprikose
Apfelschale
Brioche
Sternanis
Himbeere

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (28%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (72%)
2022

Jahrgänge Weinberg

Weinberge um Louvois
und Bouzy
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100