

# DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT

### LE GRILLON



#### 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

Grapefruit	für Einsteiger
Apfelschale	für Fortgeschrittene
Roter Apfel	im Holz ausgebaut
Brioche	zum Aperitif
Biskuit	Essensbegleiter

#### STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

#### TYPO

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)

2021  
Weinberge in Ludes &  
Montbré  
naturnah

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

36 Monate

3 Gramm / Liter

Februar 2025

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100