

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BANSIONESI



Taillet, Éric, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Apfelschale  
Schwarze Johannisbeere  
Holunderbeere  
Getoastetes Brot  
Getrocknete Aprikose  
Brioche  
Stein

## TYP

Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C

## STIL

finessenreich  
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2015 (70%), 2014  
Baslieux-sous-Châtillon

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

30% Reservewein

**Dauer Hefelager**

40 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juni 2020

**Jahresproduktion**

1.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**  
**Eichelmann**

93/100  
3/5