

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT INTEGRALE



Massin, Rémy, Champagne, Côte des Bar

## 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

Aprikose  
Mirabelle  
Himbeere  
Erdbeere  
Brauner Nougat  
Haselnuss  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2018  
Kimmeridgien-Böden

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
46 Monate  
3 Gramm / Liter  
Januar 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100  
**Parker Wine Advocate** 91/100  
**Eichelmann** 3/5  
**Bettane & Desseauve** 14/20