

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT SYNODE – LA FOSSE SAINT-MARCOULT 2016



Coulon, Roger, Champagne, Montagne de Reims

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Meunier (100%)

2016

Einzellage "La Fosse
Saint-Marcoult" in
Vrigny

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2019
1.900 Flaschen

95/100