

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES VIGNES BASSES



Prélat, Julien, Champagne, Vallée de la Marne

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

Honig
Weiße Blüten
Honigmelone
Gruene Birne
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Waldboden

STIL
leicht

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Meunier (100%)

2019

Einzellage Les Vignes
Basses

1988 gepflanzt

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

kein Reservewein
24 Monate

4 Gramm / Liter

März 2022

2.000 Flaschen

90/100