

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES MONETS 2018



Elemart Robion, Champagne, Vallée de l'Ardre

## 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

Apfelschale  
Grapefruit  
Kräuter  
Mirabelle  
Getrocknete Aprikose  
Kandierte Früchte  
Brotrinde  
Getoastetes Brot  
Tee

## STIL

milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Meunier (100%)  
2018  
Einzellage Les Monets in  
Lhèry

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

42 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Feb 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100