

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE HEURTE-LOUP 2018



Gamet, 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

Zitrone
Quitte
Reife Birne
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde
Kalkstein

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Meunier (100%)
2018
Einzellage Heurte-Loup
in Mardeuil

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage

kein Reservewein
40 Monate
0 Gramm / Liter

Degorgiert
Jahresproduktion

Juli 2022
2.599 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100