

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BELLE DE BLANCS 2015



Domaine Méa, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Weißer Blüten  
Aprikose  
Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Sternanis  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Haselnuss  
Gebäck

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2015  
Drei Weinberge um  
Louvois und Bouzy,

**Weinberg**

## 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**

76 Monate

**Dosage**

3 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juli 2022

**Jahresproduktion**

2.400 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100

**Eichelmann**

4/5