

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

BELLE DE BLANCS 2015



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

Weißer Blüten
 Aprikose
 Grapefruit
 Kandierete 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
 viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2015
Weinberg Drei Weinberge um Louvois und Bouzy,
Anbau naturnah

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