

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT MEUNIER CUVÉE IRIZÉE 2014



Poissinet, Régis, 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
Quitte
Walnuss
Ingwer
Marzipan
Kandierte Früchte
Pilze
Kalkstein
Gereiftes Fleisch

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben

Meunier (100%)
2014
Lehmhaltige Kalkböden
1985 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

2.883

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100