

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE EUGÈNE - MAGNUM



Moussé Fils, 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

Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Honig
Brioche
Stein

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2019 (50%) und Reserve
Perpetual ab 2002

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank
50% Reserve Perpetual
2018 bis 2002

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

24 Monate
4 Gramm / Liter
Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 94/100