

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

EUGÈNE – MAGNUM



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

STIL

milde Säure
 leicht



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
 Edeltank
 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