

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
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