

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES VIGNES DE MON VILLAGE – MAGNUM



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Weißbrot  
Haselnuss  
Getoastetes Brot  
Kalkstein  
Honig

## STIL

finessenreich

## TYP

Blanc de Noirs – 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Sondergröße – Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**

Meunier (100%)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

Reserve Perpetual von  
2014 bis 2021

**Dauer Hefelager**

24 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Mai 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100

**Decanter**

91/100