

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES FORTES TERRES 2018



## 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

Bergbach (Mineralität)  
Getrocknete Aprikose  
Apfelschale  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kreide

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

Meunier (100%)

2018

Einzellage Les Fortes

Terres in Cuisles

biologisch (nicht  
zertifiziert)

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

45 Monate

1 Gramm / Liter

März 2023

93/100