

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT ÉCLOSION MEUNIER 2018



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

Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

STIL

feine Holznote
milde Säure

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2018

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Betonei

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100