

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE EUGÈNE LONGUE GARDE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

Getrocknete Aprikose
Honig
Bratapfel
Sternanis
Orangenschale
Grapefruit
Kandierte Früchte
Brioche
Stein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
Reserve Perpetual von
2003 bis 2017

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Dauer Hefelager

56 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100