

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



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

## STIL

finessenreich

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Meunier (100%)  
2015 und 2014

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

durchgeführt  
Edelstahltank  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

95/100