

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES FORTES TERRES 2019



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
Bergbach (Mineralität)
Apfelschale
Grapefruit
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2019
Einzellage Les Fortes
Terres in Cuisles

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
45 Monate
3 Gramm / Liter
Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100