

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES FORTES TERRES 2019



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
Blanc de Noirs
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

Meunier (100%)

2019

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

3 Gramm / Liter

Januar 2024

93/100