

DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LA SIG'NATURE



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

Grapefruit
Apfelschale
Roter Apfel
Brioche
Biskuit
Himbeere
Sternanis
Kreide
Waldboden

TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge um Louvois
und Bouzy,

Anbau

naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

56 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

STIL

energiegeladen