

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LE GRILLON



Domaine Méa, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Brioche  
Biskuit  
Kreide

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2017  
Weinberge in Ludes &  
Montbré

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

54 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2022

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100