

# DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LA RENCONTRE



## 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  
Roter Apfel  
Himbeere  
Biskuit  
Brioche  
Kreide

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (34%)

### Jahrgänge

2021

### Weinberg

Weinberge in Ludes,  
Chigny les Roses &  
Montbré

### Anbau

naturnah

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

20 Monate

0 Gramm / Liter

Oktober 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100