

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BELLE DE NOIRS 2016



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  
Himbeere  
Kandierte Früchte  
Erdbeere  
Sternanis  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Brioche

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2016

### Weinberg

Drei Weinberge um  
Louvois und Bouzy,

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

65 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

### Jahresproduktion

1.524 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100

### Eichelmann

4/5