

# DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### BELLE DE NOIRS 2016



#### 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  
Erdbeere  
Kandierte Früchte  
Himbeere  
Kreide  
Sternanis  
Brioche  
Getoastetes Brot

#### TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

#### 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,  
**Anbau** naturnah

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes Barriquefass  
**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

#### STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen