

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EUGÈNE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

Aprikose
Gelber Apfel
Grapefruit
Brioche
Stein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

STIL

milde Säure
finessenreich
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
Reserve Perpetual von
2003 bis 2021

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

24 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 94/100