Jérôme Blin

Meunier sur Sable, non dose

, 750 ml

France,

9920341023

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti (Kalb)

Kalbsblanquette mit Austernpilzen (Kalb)

Carpaccio vom Kalb mit Thunfischcrème und Kapern (Kalb)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Information zum Wein
Reinsortiger Meunier von sandigen Böden aus Eozän aus dem Jahr 2022. Der 50 Jahre alte Meunier wurde zu 50% in Barriques und zu 50% im Edelstahl ausgebaut. In diesem Fall gab es keine malolaktische Gärung, aber eine ganz leichte Filtration vor der Abfüllung, jedoch keine Schönung. Die Tirage erfolgte im April 2023 das Dégorgement im April 2024 mit null Dosage. 2.705 Flaschen.
Farbe
ganz leicht Roséfarben, feine Perlage

Nase
Der *Meunier sur Sable* ist ein Champagner, der zwischen Ernsthaftigkeit, Eleganz, Finesse und ungetrübter Lebenslust pendelt. Er erinnert an gerade reif gewordene Aprikosen und Pfirsiche, an Zitronen und Grapefruits mit Schalen, an zerstoßenem Kalk, an Rhabarber und Granatapfelsaft, an Süßholz und Mandelsirup.

Gaumen
Am Gaumen ist der Champagner zunächst verführerisch rund und seidig, wird dann auch hier immer ernsthafter, trockener und kreidiger. Hier findet man wieder das heimische Steinobst, die Zitrusfrüchte, aber auch ein wenig reife Mango, indische Gewürze und trotz der fehlenden Dosage eine leichte Extraktsüße sowie eine leichte Vanille-Holznote. Das ist komplexer und kompletter Champager, dem aber auch am Gaumen die Lebenslust und Freude keineswegs abgeht.