

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT QUATTUOR DE IV BIO



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Kaffeebohne
Getoastetes Brot
Brioche
Kalkstein
Honig
Weißer Pfeffer
Weiße Blüten
Roter Apfel
Weißer Pfirsich

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
milde Säure
generös

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (25%)
Petit Meslier (25%)
Arbanne (25%)

Jahrgänge

2015 und 2014

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge Kalkböden
um Urville

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2022

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 93/100

Decanter 92/100

Bettane & Desseauve 15,5/20

Wine Enthusiast 92/100