

# CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR 2018



## 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

Himbeere  
Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Vanille  
Kreide  
Waldboden

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs  
Einzellage  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2017

### Weinberg

Einzellagen in Verzy: Les  
Queues des loges, Les  
Monts de Bruyeres und  
La porte des Grands  
Champs

### Alter der Reben

1990 gepflanzt

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2022

### Jahresproduktion

1.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100