CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR 2018

Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

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

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 2034
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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
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