

REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

MODE MIXOLYDIEN N° 29



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

Zitrone
Grüner Apfel
Limette
Limette
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2015 (85%) und 2014
Einzellage La Moulin in
Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
15% Reserveweine aus
2014
48 Monate
1 Gramm / Liter
Oktober 2020
2.500 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen
Eichelmann

95/100
3/5