CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 29

Regnault, Stephane, Champagne, Côte des Blancs

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
Ohne Jahrgang
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, mittlere Barriquenote, energiegeladen, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015 (85%) und 2014
Weinberg	Einzellage La Moulin in Oger

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	15% Reserveweine aus 2014
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2020
Jahresproduktion	2.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Eichelmann	3/5