REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE LYDIEN N° 62

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

Brioche
Weißbrot
Hefe
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Apfelschale
Kreide
Kalkstein

STIL

viel Brioche
feine Holznote
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017 (50%), 2016 bis 2015
Weinberg	Einzellage Le Chemin de Flavigny in Oger
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% Reservewein aus 2015 bis 2016
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022
Jahresproduktion	2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100