# REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHROMATIQUE

## 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
Limette
Weiße Blüten
Apfelschale
Gruene Birne
Fenchel
Kreide
Kalkstein

## STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

## TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 (76%) und 2017 |
| **Weinberg** | Weinberge in Mesnil-sur-Oger und Oger |
| **Anbau** | biodynamisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | 24% 2017 |
| **Dauer Hefelager** | 24 Monate |
| **Dosage** | 4 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Juli 2022 |
| **Jahresproduktion** | 7.000 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |
| **Eichelmann** | 3/5 |