CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EPROUÉ

BIO

Fèvre, Stéphane, Champagne, Côte des Bar

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

Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Fliederblüten
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

STIL

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellagen Éproue in Ville-Sur-Arce

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	595 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100