CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2019

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
Grapefruit
Roter Apfel
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellangen in Verzy: Les Epinettes und Les Alouettes
Alter der Reben	1970 bis 1990 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Jeb Dunnuck	91/100