

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2019



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

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

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C

STIL

charakterreich, bis zu einer halben Stunde
Holznote, dekantieren
finessenreich, Weißwein-, großes Champagner-
energiegeladener Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019
Einzellagen in Verzey:
Les Epinettes und Les
Alouettes
1970 bis 1990 gepflanzt

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

32 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100