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
Apfelschale
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Fenchel
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019 (60%) und 2018
Weinberg	Weinberge in Mesnil-sur-Oger und 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	40% 2018
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022
Jahresproduktion	8.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	3/5