REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 45

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
Grüner Apfel
Limette
Limette
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016 (65%), 2015 und 2014
Weinberg	Einzellage La Moulin in Oger
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	35% Reserveweine aus 2015 und 2014
Dauer Hefelager	56 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022
Jahresproduktion	2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100