

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



Regnault, Stephane, Champagne, Côte des Blancs

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

Grüner Apfel
Zitrone
Limette
Limette
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2016 (65%), 2015 und
2014

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage La Moulin in
Oger

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

35% Reserveweine aus
2015 und 2014

Reserveweine

56 Monate

Dauer Hefelager

1 Gramm / Liter

Dosage

März 2022

Degorgiert

Jahresproduktion

2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100