# 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

Zitrone
Grüner Apfel
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%) |
| **Jahrgänge** | 2016 (65%), 2015 und 2014 |
| **Weinberg** | Einzellage La Moulin in Oger |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>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 |