# REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE LYDIEN N° 80

## GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

### AROMEN

Brioche
Weißbrot
Hefe
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Apfelschale
Kreide
Kalkstein

#### STIL

viel Brioche feine Holznote energiegeladen

# TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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



### WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2018 (65%), 2017 bis 2014
Einzellage Le Chemin
de Flavigny in Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

# WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

**Biolog. Säureabbau** durchgeführt teils gebrauchtes

Lagerung Barriquefass

Reserveweine 50% Reservewein aus

Dauer Hefelager 2015 bis 2016

47 Monate
1 Gramm / Liter
Degoraiert Juni 2023

Degorgiert Juni 2023 Jahresproduktion 2.650 Flaschen

# BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100