

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE LYDIEN N° 80



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

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018 (65%), 2017 bis 2014
Einzellage Le Chemin
de Flavigny in Oger

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

50% Reservewein aus
2015 bis 2016

Dauer Hefelager

47 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

Jahresproduktion

2.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100