CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DORIEN Nº 45



spontane Gärung

Regnault, Stephane, Champagne, Côte des Blancs

GESCHMACK

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

TYP

Blanc de Blancs

Ohne Jahrgang

im Holz ausgebaut

für Fortgeschrittene

Einzellage

AROMEN

Zitrone Grüner Apfel Limette Apfelschale Weiße Blüten Gruene Birne

Kreide

LAGERN & SERVIEREN

Brioche 2023 bis 2035 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

charakterreich, odleri Um eversalglas Holznote, finessenreich, energiegeladen, leicht Champagne
CRAND CRIS. LA MENNAL UN COLD.

DORIEN N°45

WEINBAU

Gärung

Dosage

Degorgiert

Rebsorten
Chardonnay (100%)
2016 (65%), 2015 und
2014
Einzellage Les Hautes
Weinberg
Mottes in Le Mesnil-surOger

WEINBEREITUNG

ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große Lagerung Holzfässer Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 56 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen

Jahresproduktion

95/100

1 Gramm / Liter

2.400 Flaschen

März 2022