FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EPROUÉ 2021 BIO

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

Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Fliederblüten
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

STIL

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellagen Éproue in Ville-Sur-Arce
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	2.088 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100