

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT FIOLE OUEST 2021



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

Himbeere
Erdbeere
Fliederblüten
Haselnuss
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

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

STIL

körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021

Jahrgänge Weinberg

Einzellagen Fiole Ouest
in Ville sur Arce
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

1.829 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Der Champagner Blanc de Noirs Fiole Ouest von Stéphane Fèvre ist ein charaktvoller Einzellagen-Champagner aus 100% Pinot Noir, der die mineralische Kraft der Côte des Bar widerspiegelt. Körperreich und komplex, begeistert er mit Aromen von roten Früchten und feinen floralen Noten sowie Leder und Tabak. Die 18-monatige Hefelagerung in gebrauchten Barriques und die geringe Dosage von 3 g/L verleihen ihm eine besondere Tiefe und Harmonie. Fiole Ouest ist ein großartiger Essensbeileiter, mehr Wein als Champagner, der sich noch einige Jahre in der Flasche verbessern wird.