

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR 2020



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
Grapefruit
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Vanille
Kreide
Waldboden

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020
Einzellagen in Verzy: Les
Queues des loges, Les
Monts de Bruyeres und
La porte des Grands
Champs
1990 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
32 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Jeb Dunnuck 93/100
Falstaff 93/100