

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
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
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

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellagen in Verzy: Les
Queues des loges, Les
Monts de Bruyeres und
La porte des Grands
Champs

Alter der Reben

1990 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

32 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100