

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Vanille  
Kreide  
Waldboden

## 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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020

### Jahrgänge

### Weinberg

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

### Alter der Reben

### Anbau

1990 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

kein Reservewein  
32 Monate  
1 Gramm / Liter  
Februar 2024

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100

### Jeb Dunnock

93/100

### Falstaff

93/100

Champagne Copin Pinot Noir von Champagne Pierre Deville besteht zu 100% Pinot Noir Trauben aus den Weinbergen Les Queues des Loges, Les Monts de Bruyeres und La Porte des Grands Champs der Grand Cru Gemeinde Verzy. Es sind alte Weinberge mit kalkhaltigen Tonböden, die Alban Corbeaux seit einigen Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Die Grundweine werden in gebrauchten Barriquefässern spontan vergoren. So entsteht ein beeindruckender körperreicher, intensiver und strukturierter Champagner, der vor allem als Essensbegleiter von mittelintensiven bis kräftigen Speisen eine hervorragende Wahl ist.