

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NO. 4 LES COCHONNES 2019



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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

feine Holznote
leicht

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2019

Weinberg

Einzellage Les
Cochonnes in
Vaudancourt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
48 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100