REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DORIEN Nº 80

GESCHMACK

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

AROMEN

Grüner Apfel Zitrone Limette Weiße Blüten **Apfelschale** Gruene Birne Kreide Brioche

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

TYP

Blanc de Blancs Einzellage im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten 2018 (85%), 2014 bis 2017 Jahrgänge Einzellage Les Hautes Weinberg Mottes in Le Mesnil-sur-Oger biodynamisch (nicht Anbau

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage Degorgiert **Jahresproduktion**

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt teils kleine und große Holzfässer 15% gus 2014 bis 2017 56 Monate 1 Gramm / Liter Juni 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

2.670 Flaschen