REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 62

GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone Grüner Apfel Limette Limette Weiße Blüten Gruene Birne Kreide

STIL

Brioche

charakterreich mittlere Barriquenote 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

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2017 (60%), 2016 und
2014

Einzellage Le Moulin in
Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau tei
Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teilweise durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass 40% Reserveweine aus

2014 bis 2016 56 Monate 1 Gramm / Liter Februar 2023 1.490 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100