CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2018

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
Grapefruit
Roter Apfel
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellangen in Verzy: Les Epinettes und Les Alouettes
Alter der Reben	1970 bis 1990 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100