

# FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BICHERET - MAGNUM 2021



## 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

Erdbeere  
Roter Apfel  
Fliederblüten  
Leder  
Tabak  
Kalkstein  
Brioche

## TYPO

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Einzellage

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2021

Einzellagen Bicheret in  
Chervey  
biologisch (EU Biosiegel)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

### WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

### Biolog. Säureabbau Lagerung

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

### Reserveweine Dauer Hefelager

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

### Dosage Degorgiert

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

### Jahresproduktion

18 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
142 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100