

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT FIOLE OUEST – MAGNUM 2021 BIO



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

Himbeere
Erdbeere
Fliederblüten
Leder
Haselnuss
Tabak
Kalkstein
Brioche

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021

Jahrgänge

Weinberg

Einzellagen Fiole Ouest
in Ville sur Arce
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

60 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100