

# FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT FIOLE OUEST – 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

Himbeere  
Erdbeere  
Fliederblüten  
Haselnuss  
Leder  
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

## STIL

körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2021

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellagen Firole 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

durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2024

### Jahresproduktion

60 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100

Der Champagner Blanc de Noirs Firole Ouest von Stéphane Fèvre ist ein charaktvoller Einzellagen-Champagner aus 100% Pinot Noir, der die mineralische Kraft der Côte des Bar widerspiegelt. Körperreich und komplex, begeistert er mit Aromen von roten Früchten und feinen floralen Noten sowie Leder und Tabak. Die 18-monatige Hefelagerung in gebrauchten Barriques und die geringe Dosage von 3 g/L verleihen ihm eine besondere Tiefe und Harmonie. Firole Ouest ist ein großartiger Essensbeileiter, mehr Wein als Champagner, der sich noch einige Jahre in der Flasche verbessern wird.