

# FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### COMPOSITION 2022



#### 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

	<b>Typ</b>
Erdbeere	Blanc de Noirs
Getrocknete Aprikose	Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Mango	zum Aperitif
Kalkstein	für Fortgeschrittene
Brioche	im Holz ausgebaut

#### STIL

feine Holznote  
körperreich

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2022

Mehrere Weinberge in  
Ville-Sur-Arce  
biologisch (EU Biosiegel)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
20 Monate

2 Gramm / Liter  
März 2025

3.348 Flaschen

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

91/100