

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

COMPOSITION - MAGNUM 2022



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

	TYP
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 2037
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

197 Flaschen

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100