

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

EPROUÉ 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
Honigmelone	Blanc de Noirs
Getrocknete Aprikose	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Fliederblüten	zum Aperitif
Leder	für Fortgeschrittene
Tabak	im Holz ausgebaut
Kalkstein	Einzellage
Brioche	

STIL

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2022

Einzellagen Éproué 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

0 Gramm / Liter

März 2025

2.082 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100