

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

Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Fliederblüten
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 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022
Einzellagen Éproue in
Ville-Sur-Arce
biologisch (EU Biosiegel)

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

95/100