

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

BICHERET – 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

Erdbeere
Roter Apfel
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 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



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 Bichet in
Chervey
biologisch (EU Biosiegel)

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
77 Flaschen

95/100