

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

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022

Jahrgänge

Weinberg

Einzellagen Bicheret in
Chervey

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

20 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2025

Jahresproduktion

77 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100