

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE EXTRA BRUT PSYCHE 2020



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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Meunier (50%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Weinberge in
Monthelon und Mancy.
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100