

# CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### COPIN CHARDONNAY 2021



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Gelber Apfel  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Zedernholz  
Mandel  
Kreide

#### TYPO

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021  
Einzellangen in Verzy:  
Les Epinettes und Les  
Alouettes  
1970 bis 1990 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

**WEINBEREITUNG**  
**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
32 Monate  
2 Gramm / Liter  
Februar 2025

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**  
**Jeb Dunnuck**

94/100  
91/100