

# 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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

## 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  
Einzellagen 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

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
32 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

2 Gramm / Liter  
Februar 2025

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Jeb Dunnock**

94/100  
91/100

Champagne Blanc de Blancs Copin Chardonnay von Champagne Pierre Deville ist ein großartiger Champagner, welcher aus Trauben der Einzellagen Les Alouettes und Les Epinettes in Verzy besteht. Es handelt sich dabei um alte, eng bepflanzte Weinberge, deren Reben sehr tief wurzeln. Im Vergleich zu Blanc de Blancs von der Côte des Blancs sind Chardonnay Champagner von der östlichen Montagne des Reims kraftvoller und nicht ganz so mineralisch. So ist es auch bei Copin Chardonnay. Der im Holzfass vergorene Champagner ist intensiv und im besten Sinne zupackend. Er verfügt über eine wundervolle Balance von Säure, Herbe und aromatischer Frische.