

COSE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LES TERRES BLEUES 2023



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

	TYP
Grapefruit	für Nerds
Zitrone	im Holz ausgebaut
Ananas	Blanc de Noirs
Getrocknete Aprikose	Einzellage
Roter Apfel	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Aprikose	
Honig	
Brioche	
Weißen Pfeffer	

STIL

charakterreich	
feine Holznote	
finessenreich	
energiegeladen	
leicht	

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2023
Trauben aus Flavien Nowack's Les Terres Bleues in Vandières
1960 gepflanzt
biologisch (Agriculture Biologique)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
teils neues Barriquefass
kein Reservewein
12 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025
1.632 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

92/100

BEWERTUNG
einfach geniessen