

COSE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES ROCHEFORTS 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

Gebäck
Apfelschale
Zimt
Mandel

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Meunier

STIL

zugänglich
mittlere Barriquenote
energiegeladen

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%)
2023
Trauben aus Antoine
Bouvet's Les Rocheforts
in Bisseuil
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
12 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025
1.632 Flaschen

BEWERTUNG
einfach genießen

92/100