

COSE, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES ROCHEFORTS 2023



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süß | 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 |
|-------------|-------------------------------|
| Gebäck | für Nerds |
| Apfelschale | im Holz ausgebaut |
| Zimt | Blanc de Blancs |
| Mandel | 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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen

Chardonnay (100%)
2023
Trauben aus Antoine Bouvet's Les Rocheforts in Bisseuil
biologisch (Agriculture Biologique)

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

92/100