

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE LES VAUDAYANTS 2020



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

STIL

mittlere Barriquenote

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren

bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
989 Flaschen

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100