

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

TYP
Coteaux Champenois

STIL

mittlere Barriquenote

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

durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass

989 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Jahresproduktion

989 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100