

REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 99



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

Zitrone
Grüner Apfel
Limette
Limette
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018 (60%), 2017 und
2016

Weinberg

Einzellage Le Moulin in
Oger

Anbau

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

40% Reserveweine aus
2016 und 2017

Dauer Hefelager

56 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2025

Jahresproduktion

1.490 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100