

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT QUATTUOR DE IV BIO



Drappier, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Gruene Birne  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kalkstein  
Honig  
Weißer Pfeffer  
Weiße Blüten  
Roter Apfel  
Weißer Pfirsich

## STIL

zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (25%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (25%)  
Petit Meslier (25%)  
Arbanne (25%)

### Jahrgänge

2015 und 2014

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge Kalkböden  
um Urville

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

30% Reservewein

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2022

## BEWERTUNG

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>einfach geniessen</b>       | 94/100  |
| <b>Parker Wine Advocate</b>    | 93/100  |
| <b>Decanter</b>                | 92/100  |
| <b>Bettane &amp; Desseauve</b> | 15,5/20 |
| <b>Wine Enthusiast</b>         | 92/100  |