

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2017



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Aprikose  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2017

**Weinberg**

Einzellagen in Verzy:  
Les Epinettes und Les  
Alouettes

**Alter der Reben**

1970 bis 1990 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

40 Monate

**Dosage**

3 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Februar 2021

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100