

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 29



Regnault, Stephane, Champagne, Côte des Blancs

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

Grüner Apfel
Zitrone
Limette
Limette
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2015 (85%) und 2014
Einzellage La Moulin in
Oger

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

15% Reserveweine aus
2014

Reserveweine

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

Jahresproduktion

2.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Eichelmann

3/5