

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE LYDIEN N° 62



Regnault, Stephane, Champagne, Côte des Blancs

## 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

Brioche  
Weißbrot  
Hefe  
Zitrone  
Fenchel  
Weiße Blüten  
Apfelschale  
Kreide  
Kalkstein

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2017 (50%), 2016 bis 2015  
Einzellage Le Chemin  
de Flavigny in Oger

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

50% Reservewein aus  
2015 bis 2016

**Dauer Hefelager**

45 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

April 2022

**Jahresproduktion**

2.400 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

95/100