

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE LES DEVOIX 2020



La Borderie, Champagne, Côte des Bar

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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Kirsche
Rauch
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

STIL