

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2019



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

Grapefruit
Aprikose
Roter Apfel
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Einzellangen in Verzy: Les Epinettes und Les Alouettes
Alter der Reben 1970 bis 1990 gepflanzt
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

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 32 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100