

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHROMATIQUE



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

Zitrone
Limette
Apfelschale
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Fenchel
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019 (60%) und 2018
Weinberge in Mesnil-sur-Oger und 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

40% 2018

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

Jahresproduktion

8.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

3/5