

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 45



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

Zitrone  
Grüner Apfel  
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

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



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

Chardonnay (100%)  
2016 (65%), 2015 und  
2014  
Einzellage La Moulin in  
Oger

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
35% Reserveweine aus  
2015 und 2014  
56 Monate  
1 Gramm / Liter  
März 2022  
2.400 Flaschen

95/100