

REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 45



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
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 Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016 (65%), 2015 und 2014
Weinberg Einzellage La Moulin in Oger
Anbau biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes Barriquefass
35% Reserveweine aus 2015 und 2014
Reserveweine 56 Monate
Dauer Hefelager 1 Gramm / Liter
Dosage März 2022
Degorgiert 2.400 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100