

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EPROUÉ

BIO



Fèvre, Stéphane, Champagne, Côte des Bar

## 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

Honigmelone  
Getrocknete Aprikose  
Fliederblüten  
Leder  
Tabak  
Kalkstein  
Brioche

## TYP

Ohne Jahrgang  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2021

### Weinberg

Einzellagen Éproue in  
Ville-Sur-Arce

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes

### Lagerung

Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2024

### Jahresproduktion

2.088 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100