

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT FIOLE OUEST 2021



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

Himbeere
Erdbeere
Fliederblüten
Haselnuss
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021
Einzellagen Fiole Ouest
in Ville sur Arce
biologisch (EU Biosiegel)

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
18 Monate
3 Gramm / Liter
Januar 2024
1.829 Flaschen

92/100