

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2020



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

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

Grapefruit
Gelber Apfel
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2020

Weinberg

Einzellagen in Verzy:
Les Epinettes und Les
Alouettes

Alter der Reben

1970 bis 1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

32 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Februare 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100