

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2020



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
Aprikose
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2020
Weinberg Einzellangen in Verzy: Les Epinettes und Les Alouettes
Alter der Reben 1970 bis 1990 gepflanzt
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 32 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100