

# CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR 2020



## 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

Himbeere  
Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Vanille  
Kreide  
Waldboden

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020

### Jahrgänge

Einzellagen in Verzy: Les  
Queues des loges, Les  
Monts de Bruyeres und  
La porte des Grands  
Champs

### Weinberg

### Alter der Reben

1990 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

kein Reservewein  
32 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2024

## BEWERTUNG

einfach genießen

94/100