

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT LES COPINS 50 50 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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Vanille
Kreide

STIL

feine Holznote
deutliche Süße
finessenreich
energiegeladen

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2020
Weinberge in Verzy

Jahrgänge Weinberg

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

Dosage Degorgiert

32 Monate
2 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100