

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE VERZY ROUGE 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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
500 Flaschen

Lagerung

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100