

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE NO. 4 LES COCHONNES 2019



de Sloovere, Emeline, Champagne, Coteaux Sud d'Epervay

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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
leicht

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2019
Einzellage LEs
Cochonnes in
Vaudancourt

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
48 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100