

# DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NO. 4 LES COCHONNES 2019



## 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

Apfelschale  
Grapefruit  
Quitte  
Getrocknete Aprikose  
Aprikose  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kreide

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (100%)

### Jahrgänge

2019

### Weinberg

Einzellage LEs  
Cochonnes in  
Vaudancourt

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2024

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100