

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NO. 4 LES COCHONNES 2019



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

## 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

## STIL

feine Holznote  
leicht

## TYP

Jahrgangschampagner  
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



## 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