

REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT DORIEN N° 80



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

Zitrone
Grüner Apfel
Limette
Apfelschale
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Brioche

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018 (85%), 2014 bis 2017
Einzellage Les Hautes
Mottes in Le Mesnil-sur-
Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

15% aus 2014 bis 2017
56 Monate
1 Gramm / Liter
Juni 2024
2.670 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100