

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT FIOLE OUEST – MAGNUM 2021



Fèvre, Stéphane, Champagne, Côte des Bar

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

- Himbeere
- Erdbeere
- Fliederblüten
- Leder
- Haselnuss
- Tabak
- Kalkstein
- Brioche

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021
Einzellagen Fiole Ouest
in Ville sur Arce

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Lagerung

18 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

1.829 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genossen

92/100