

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT EPROUÉ - MAGNUM 2021 BIO



Fèvre, Stéphane, Champagne, Côte des Bar

## 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

Honigmelone  
Getrocknete Aprikose  
Fliederblüten  
Leder  
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 Éproué in  
Ville-Sur-Arce

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
18 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024  
2.088 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

95/100