

Copinet Blanc de Blancs Cuvée Alexandrine



Añada	
Bodega	Champagne Marie Copinet
Den.origen	Champagne
Uvas	Chardonnay
Fecha de cata	20/12/23
Tipo de vino	Champagne blanc de blancx
Precio	53,90
Puntuación	88,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Descripción

Viñedos ubicados en Montgenost.

Edad

40 años.

Suelo

Pizarra.

Clima

Continental.

Cosecha

Vendimia manual.

Vinificación

Vinificación lenta y poco intervencionista en depósitos de acero inoxidable.

Envejecimiento

Crianza de 10 meses sobre sus lías finas en foudres de 50 hectolitros y en barricas de 300 litros. Una vez en botella, 72 meses mínimo en rima en bodega y posteriormente 8 meses más tras el degüelle.

Análisis enológico

Alcohol: 12%

Dosage: 5 g/l

Fases de la cata:

Visual

Color amarillo pajizo claro, en la punta de la lengua transparente amarillante y laterales dorados, limpio y brillante

Olfativa

Aromas a manzana asada, almendras amargas y avellana, aparece algo de madera

Boca

Entrada salina, untuoso y amplio, acidez cítrica importante y amargor final, es un vino largo y persistente

Notas

Deguelle en marzo de 2022

El corcho es un clavo