

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE NUANCES DE CORNOIE 2016



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## 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

Kreide  
Hefe  
Brioche  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Mirabelle  
Rote Johannisbeere  
Himbeere

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2016

### Jahrgänge

Einzellagen Charmois  
und Colères in  
Villenauxe-la-Grande  
mit Lehm und Kalkstein  
80%

### Weinberg

### Alter der Reben

1980 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein  
60 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter  
September 2021

### Degorgiert

### Jahresproduktion

1.500 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

96/100