

# BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

## CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE

### LA GRANDE HOMÉE BIO



#### G E S C H M A C K

<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

#### A R O M E N

Kirschkilör  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Rhabarber  
Erdbeere  
Himbeere  
Kalkstein  
Gebäck  
Brioche

#### S T I L

feine Holznote  
milde Säure  
körperreich

#### T Y P

Rosé  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

#### L A G E R N & S E R V I E R E N

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



#### W E I N B A U

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

##### Jahrgänge

2018

##### Weinberg

Weinberge mit Lehm  
Kalk

##### Alter der Reben

1980 gepflanzt

##### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

#### W E I N B E R E I T U N G

##### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

24 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Juni 2021

##### Jahresproduktion

1.500

#### B E W E R T U N G

##### einfach geniessen

90/100

##### Eichelmann

4/5