

CHAMPAGNE BRUT NATURE FLUENCE

BIO



Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

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

Zitrone
Apfelschale
Quitte
Weiße Blüten
Kreide
Brioche
Brotrinde

TYP

zum Aperitif
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (24%)
Meunier (51%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (25%)
2015 und 2014

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

30% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

Jahresproduktion

42.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 14,5/20