

PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

FLUENCE



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

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

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