

PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

RELIANCE BIO



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

Apfelschale
 Roter Pfirsich
 Quitte
 Mandarine
 Kandierte Früchte
 Brotrinde
 Pilze
 Brioche
 Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen
 leicht

TYP

für Nerds
 im Holz ausgebaut
 Essensbegleiter
 viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
 12 bis 14°C
 bis zu einer halben Stunde
 dekantieren
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (3%)
 Meunier (78%)
 Pinot Noir /
 Spätburgunder (19%)
 2014 (56%), 2013 (44%)
 Lehmhaltige Kalkböden
 biodynamisch
 (Biodyvin)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass
 39% aus 2015 bis 2013
 65 Monate
 2 Gramm / Liter
 August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	93/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15/20