

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL CORNET 2017



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

Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Mirabelle
Aprikose
Kreide
Karamell
Brioche
Haselnuss

STIL

viel Brioche
milde Säure
finessenreich
körperreich

TYP

Einzellage
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2017
Einzellage Val Cornet
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
50 Monate

Dosage Degorgiert

4 Gramm / Liter
August 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	93/100
Bettane & Desseauve	14,5/20