

CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE 2014



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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

- Schwarzer Pfeffer
- Fenchel
- Aprikose
- Brioche
- Pink Grapefruit
- Himbeere
- Kalkstein

STIL

- viel Brioche
- feine Holznote
- finessenreich
- energiegeladen

TYP

- Jahgangschampagner
- Essensbegleiter
- für Fortgeschrittene
- im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

- 2023 bis 2032
- 10 bis 12°C
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (37%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (67%)
2014

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
75 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Dezember 2021

Jahresproduktion

10.562 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100