

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE 2014



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

Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

75 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2021

Jahresproduktion

10.562 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100