

# CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) CHLOÉ BIO



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Aprikose  
Apfelschale  
Kandierte Früchte  
Sternanis  
Fenchel  
Himbeere  
Pink Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell

## TYP

Ohne Jahrgang  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
für Nerds

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (34%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (66%)  
Weinberge in Buxeuil  
und Montgueux

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

durchgeführt  
Edelstahltank  
Solera seit 2011  
36 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2021

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100