

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) CHLOÉ



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

Aprikose
Apfelschale
Kandierte Früchte
Sternanis
Fenchel
Himbeere
Pink Grapefruit
Haselnuss
Karamell

TYP

Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
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
biodynamisch
(Demeter)

Weinberg

Anbau

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