

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



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

Quitte
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Apfelschale
Himbeere
Pink Grapefruit
Brioche
Kalkstein

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (23%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (77%)
2018 (50%), 2017, 2016
Weinberge in Buxeuil
und Montgueux
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
50% Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2022

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100