

# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME EXTRA BRUT 2015



## 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

Schwarzer Pfeffer  
Fenchel  
Aprikose  
Brioche  
Pink Grapefruit  
Himbeere  
Kalkstein

## STIL

viel Brioche  
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 (63%)  
2015  
biodynamisch  
(Demeter)

### Jahrgänge

### Anbau

## 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

2 Gramm / Liter

Juli 2022

### Jahresproduktion

10.829 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100