

# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE SENSATION 2002



## 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

Pink Grapefruit  
Getrocknete Aprikose  
Himbeere  
Kandierte Früchte  
Weiße Blüten  
Brioche  
Mandel  
Kaffeebohne  
Mokka

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2002

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Buxeuil  
und Montgueux  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### 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

225 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2022

### Jahresproduktion

4.734 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

98/100