

# CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE SENSATION 2002



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

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

## TYP

Jahgangschampagner  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2002  
Weinberge in Buxeuil  
und Montgueux

### Jahrgänge

### Weinberg

## 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  
225 Monate

### Dosage

### Degorgiert

0 Gramm / Liter  
Mai 2022

### Jahresproduktion

4.734 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

97/100