

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2018



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

Grapefruit
Kamillenblüte
Honig
Walnuss
Gebäck
Weißbrot
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau durchgeföhrt
Biolog. Säureabbau Amphore
Lagerung kein Reservewein
Reserveweine 45 Monate
Dauer Hefelager 1 Gramm / Liter
Dosage März 2023
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100
Decanter 94/100
Eichelmann 4/5
Wine Enthusiast 93/100