

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



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

Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Aprikose
Brioche
Kalkstein
Pink Grapefruit
Himbeere

STIL

charakterreich
körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 91/100

Jancis Robinson 17/20

Eichelmann 4/5

Wine Enthusiast 91/100