

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NUANCES DE CORNOIE 2018

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

Kreide
Grapefruit
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Hefe
Brioche
Mirabelle

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018

Jahrgänge

Einzellagen Charmois
und Colères in
Villenauxe-la-Grande
mit Lehm und Kalkstein
80%

Weinberg

Alter der Reben

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

Jahresproduktion

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100