

# CHAMPAGNE BRUT NATURE GRAIN D'ARGILE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## 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

Kreide  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Brioche  
Mirabelle  
Hefe

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2019 und 2020 (70%)  
Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden  
1980 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
30% aus 2019  
25 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100  
**Eichelmann** 3/5