

# BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### LES VOLIES 2019



#### 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

Aprikose  
Zitrone  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Akazienblüte  
Honig  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Vanille

#### STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2019

##### Jahrgänge

##### Weinberg

Ton und Kalk

##### Alter der Reben

40 Jahre

##### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes

##### Lagerung

Barriquefass

##### Dauer Hefelager

52 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

August 2024

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100