

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAIN D'ARGILE



## Champagne Barrat-Masson

Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich

PREIS: 45,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
KREIDE ◀  
ZITRONE ◀  
GRÜNER APFEL ◀  
BRIOCHE ◀  
MIRABELLE ◀  
HEFE ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

kraftvoll & kernig

Weinberge mit Ton- und Kalkböden

1980 gepflanzt

Chardonnay (50%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (50%)

2018 und 2017 (30%)

30%

teilweise durchgeführt

24 Monate

0 Gramm / Liter

November 2021

3.000 Flaschen

Ohne Jahrgang, für

Fortgeschrittene,

Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Aus der Leidenschaft für Natur, Reben und Wein wurde im Jahr 2010 Champagne Barrat-Masson in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne gegründet. Die jungen Eheleute Aurélie Masson und Loic Barrat traten damals mit den insgesamt 7 Hektar Weinbergen ihrer beiden Familien aus der lokalen Genossenschaft aus. Davon sind 90% mit Chardonnay und 10% mit Pinot Noir bepflanzt. 2013 brachten sie ihren ersten Champagner auf den Markt. Heute sind sie mit ihren Champagnern biozertifiziert und erzeugen in normalen Jahren von 4 Hektar rund 30.000 Flaschen. Die anderen Trauben verkaufen sie nach wie vor.

## **Warum wir die Champagner von Barrat-Masson im Programm haben**

Aurélie Mason und Loic Barrat wissen genau, was sie wollen und wie sie es erreichen. Sie sind sehr naturverbunden, bodenständig, detailverliebt, ausdauernd und authentisch. Und so sind auch ihre Champagner. Sie sind puristisch, terroirgeprägt, kernig trocken, wirken manchmal auf den ersten Blick etwas unzugänglich, offenbaren dann aber eine elementare Tiefe, Frische und Eigenständigkeit. Für uns sind es ganz große Champagner, die wir auf gar keinen Fall missen möchten!

Grain d'Argile ist ein Champagner mit herrlichen Ecken und Kanten! Wenn man ihn zu kalt genießt, wirkt er durchaus hart. Bei der richtigen Temperatur von 12 bis 14°C entfaltet sich jedoch seine Frucht und er kommt in die Balance. Dann hat man einen fantastischen Wein mit Bläschen im Glas, der enorm mineralisch, hefig und druckvoll wirkt.

Am besten passt er zu Speisen mit Fett. Also hellen Soßen und harter Käse. Unschlagbar ist die Kombination mit einer richtig guten, groben, geräucherten Leberwurst!

## **Die Champagner**