

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MARGANNES



Champagne Barrat-Masson

Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
APRIKOSE ◀
ROTER APFEL ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
AKAZIENBLÜTE ◀
HONIG ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
VANILLE ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

frisch & tiefgründig
Weinberge mit Ton- und
Kalkböden
1980 gepflanzt
Chardonnay (100%)
2013
kein Reservewein
teilweise durchgeführt
0 Gramm / Liter
April 2020
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, 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!

Der Grundwein von dem Champagner Les Margannes des Winzers Champagne Barrat-Masson ist zu einem Viertel in gebrauchten Barriques vergoren und gelagert. Dies verleiht ihm mehr Tiefe, Weichheit und Cremigkeit. Dazu ist er als Blanc de Blancs von der Côte de Sézanne enorm frisch und salzig-mineralisch. Er ist puristisch trocken und erinnert im Aroma an Blüten, Honig, Zitronenschale und Toastbrot. Les Margannes ist hervorragend als anspruchsvoller Aperitif für Fortgeschrittene, läuft aber als Begleiter von kräftigeren Fischgerichten, Sushi oder auch mildem Risotto zu großer Form auf!

Die Champagner