

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES VOLIES



Champagne Barrat-Masson

Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich

PREIS: 58,90 €

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**

**Vinifikation & Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

markant & holzbetont  
Ton und Kalk

40 Jahre

Chardonnay (100%)

2015

100% im Eichenfass  
(demi-muid 600 Liter)

teilweise durchgeführt

0 Gramm / Liter

April 2019

Blanc de Blancs, 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!

Der Champagner Les Volies von Champagne Barrat-Masson verfügt über eine intensive Holznote, die sich auch am Gaumen deutlich bemerkbar macht. Damit ist der Champagner ein Essensbegleiter, der zu Speisen (auch Fleischgerichte) mit hellen Soßen bestens harmoniert.

## **Die Champagner**