

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE NUANCES DE CORNOIE 2016



Champagne Barrat-Masson

Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich

PREIS: 74,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

## AROMEN:

KREIDE ◀  
BRIOCHE ◀  
HEFE ◀  
GRÜNER APFEL ◀  
ZITRONE ◀  
MIRABELLE ◀  
HIMBEERE ◀  
ROTE JOHANNISBEERE ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

mineralisch &  
eindringlich

Einzellagen Charmois und  
Colères in Villenauxe-la-  
Grande mit Lehm und  
Kalkstein 80%

1980 gepflanzt  
Chardonnay (60%)

Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)

2016

kein Reservewein

teilweise durchgeführt  
60 Monate

0 Gramm / Liter

September 2021

1.500 Flaschen

Jahrgangschampagner,  
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!

Champagne Nuances de Cornoie von Aurelie Barrat und Loic Masson ist ein umwerfender, karftvoller, besonders hefig und mineralischer Champagner, der sich von Schluck zu Schluck, von Glas zu Glas immer mehr entwickelt und erst nach einer gewissen Zeit seine ganz große Größe zeigt. Die Côte de Sézanne ist in der Lage Champagner der absoluten Spitzenklasse zu erzeugen. Aurelie und Loic deuten dies mit ihren Basischampagner an. Besser gesagt: Sie beweisen es bereits mit Grain d'Argile und Fleur de Creie. Mit Les Margannes setzen sie noch einen drauf und Nuances de Cornoie bildet die Spitze ihres wundervollen Sortiments. Ganz großes Champagner-Kino!

## **Die Champagner**