# CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE LA GRANDE HOMÉE

**Champagne Barrat-Masson**

**Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich**

**PREIS: 65,50 €**

| | |
|---|---|
| **Süße** | ●○○○○ |
| **Säure** | ●●●○○ |
| **Körper** | ●●●●● |
| **Holzeinsatz** | ●●○○○ |
| **Tannin** | ●●●○○ |
| **Komplexität** | ●●●●○ |
| **Abgang** | ●●●●● |

**AROMEN:**

KIRSCHKILÖR
ORANGENSCHALE
KANDIERTE FRÜCHTE
RHABARBER
ERDBEERE
HIMBEERE
KALKSTEIN
GEBÄCK
BRIOCHE

| | |
|---|---|
| **Weinberg** | Weinberge mit Lehm Kalk |
| **Alter der Reben** | 1980 gepflanzt |
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Dauer Hefelager** | 24 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Juni 2021 |
| **Jahresproduktion** | 1.500 |
| **Typ** | Rosé, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter |
| **Alkohol** | 12,50 Vol.% |
| **Trinktemperatur** | 10 bis 12°C |
| **Allergenhinweis** | 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!

**Die Champagner**