

BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAIN D'ARGILE



GESCHMACK

Süße	gering		hoch
Säure	gering		hoch
Körper	schlank		voll
Reife	jugendlich		voll gereift
Intensität	verhalten		ausgeprägt
Mineralität	gering		hoch
Holzeinsatz	kein Holz		sehr viel Holz
Komplexität	gering		hoch
Länge	kurz		sehr lang

AROMEN

Kreide
Zitrone
Brioche
Grüner Apfel
Mirabelle
Hefe

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2018 und 2017 (30%)

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

Alter der Reben

1980 gepflanzt

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes

Reserveweine

Barriquefass

Dauer Hefelager

30%

Dosage

24 Monate

Degorgiert

0 Gramm / Liter

Jahresproduktion

November 2021

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5