

BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

FLEUR DE CRAIE BIO



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

Zitrone
 Limette
 Fenchel
 Weiße Blüten
 Getoastetes Brot
 Biskuit
 Gruene Birne
 Kreide

TYP

Blanc de Blancs
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif
 Essensbegleiter
 viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

viel Brioche
 charakterreich
 energiegeladen
 leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Weinberge mit Ton-
 und Kalkböden

Alter der Reben

1980 gepflanzt

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schöpfung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

Jahresproduktion

6.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Eichelmann

3/5

Wine Enthusiast

88/100