

# MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT LOUIS-ARISTIDE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Honig  
Orangenschale  
Mango  
Honigmelone  
Brioche  
Himbeere  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich  
herrlich gereift  
finessenreich  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2016 und Solera von  
2015 bis 1995

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40% Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

7 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2020

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 92/100

**Eichelmann** 4/5

**Bettane & Desseauve** 13,5/20