MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT INTEGRALE

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

Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Kimmeridgien-Böden Haut Valeur
Anbau	Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	46 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	91/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	14/20