PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT NATURE
FLUENCE 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
Quitte
Apfelschale
Weiße Blüten
Kreide
Brioche
Brotrinde

STIL
energiegeladen
leicht

TYP
zum Aperitif
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (24%) Meunier (51%) Pinot Noir / Spätburgunder (25%)
Jahrgänge	2015 und 2014
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2020
Jahresproduktion	42.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	14,5/20