# PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE RELIANCE



#### GESCHMACK

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

## AROMEN

Apfelschale
Roter Pfirsich
Quitte
Mandarine
Kandierte Früchte
Brotrinde
Pilze
Brioche
Getogstetes Brot

#### STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

#### T Y P

für Nerds im Holz ausgebaut Essensbegleiter viel Brioche

# LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027 12 bis 14°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (3%)
Meunier (78%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (19%)

Jahrgänge 2014 (56%), 2013 (44%)
Weinberg Lehmhaltige Kalkböden
biodynamisch
(Biodyvin)



Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau
durchgeführt

Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

39% aus 2015 bis 2013 65 Monate 2 Gramm / Liter August 2021

gebrauchtes

Barriquefass

### BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Parker Wine Advocate 93/100 Eichelmann 4/5 Bettane & Desseauve 15/20