PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT NATURE
PACIFIANCE 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

STIL
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP
für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2010 bis 2006
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	100% Reserveweine
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2020
Jahresproduktion	468 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Parker Wine Advocate	94/100