

CHAMPAGNE BRUT NATURE PACIFIANCE BIO



Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

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%)
2010 bis 2006

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

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