CHAMPAGNE BRUT NATURE PACIFIANCE





Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

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

TYP AROMEN

STIL

Ohne Jahraana für Nerds

feine Holznote, irkm elokzlaiucskaje baut gereift, finesseEnsseenischengleiter energiegeladen, leicht

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (30%) Meunier (10%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (60%)

2010 bis 2006 Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager Verzicht auf Filtration

Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt teils kleine und große

Lagerung Holzfässer

Reserveweine 100% Reserveweine

Dauer Hefelager 100 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Oktober 2020 **Jahresproduktion** 468 Flaschen

BEWERTUNG

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