PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLESIMÉ BRUT NATURE SÉRÉNITÉ 2012 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

Apfelschale
Kandierte Früchte
Kalkstein
Grapefruit
Quitte
Bratapfel
Sternanis
Brotrinde
Waldboden

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Prestige Cuvée

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (62%) Chardonnay (24%) Meunier (14%)
Jahrgänge	2012
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	98/100