

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT



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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Roter Apfel
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2019 (70%), Solera 30%
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

Parker Wine Advocate 91/100

Eichelmann 4/5

Wine Enthusiast 91/100

Bettane & Desseauve 14/20