FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

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

Kalkstein
Brioche
Aprikose
Fenchel
Schwarzer Pfeffer
Pink Grapefruit
Himbeere

STIL

charakterreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	91/100
Jancis Robinson	17/20
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	91/100