

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT SOLERA



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

Aprikose
Apfelschale
Weiße Blüten
Gebäck
Brioche
Kalkstein
Pilze
Waldboden

STIL

milde Säure
körperreich

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2014 bis 2008

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

Lagerung

100% Reserveweine

Reserveweine

50 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

5/5