

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2014



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

Grapefruit
Kamillenblüte
Honig
Walnuss
Gebäck
Weißbrot
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
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

STIL

finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2014
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Amphore

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

80 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100

Decanter

94/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

14,5/20

Wine Enthusiast

93/100