

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

VAL BARMONT



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
Aprikose
Honigmelone
Kalkstein
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2020

Weinberg

Einzellagen Val
Barmont in Ville-Sur-
Arce

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

709 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100