MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

T Y P

AROMEN

Haselnuss
Aprikose
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Aprikose
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Rote Johannisbeere
Brioche
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

STIL

Kalkstein

Holz

zugänglich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
2020, 2019 und 2018
Weinberg
Weinberg
Kimmeridge-Böden
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

Rémy Massin

einfach geniessen Wine Enthusiast Bettane & Desseauve Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 30% Reservewein 30 Monate 9 Gramm / Liter Oktober 2022

88/100 88/100 13/20