MASSIN, RÉMY, 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

Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Marzipan
Rote Johannisbeere
Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche
Holz

STIL

finessenreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018, 2017, 2016
Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100