

# CHAMPAGNE BRUT NATURE GRAIN D'ARGILE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Kreide  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Brioche  
Mirabelle  
Hefe

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031  
10 bis 12°C

## STIL

Weißwein-, großes Champagner-  
charakterreich, oder Universalglas  
energiegeladen, leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (65%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (35%)  
2019 und 2018 (20%)  
Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden  
1980 gepflanzt

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

20% aus 2018

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2022

### Jahresproduktion

3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 94/100

Eichelmann 3/5