CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CUVÉE NUANCES DE CORNOIE 2018

BIO

Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

Kreide
Grapefruit
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Hefe
Brioche
Mirabelle

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellagen Charmois und Colères in Villenauxe-la-Grande mit Lehm und Kalkstein 80%
Alter der Reben	1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023
Jahresproduktion	2.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100