

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY DE MONTGUEUX BIO



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
Pink Grapefruit
Aprikose
Fenchel
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2017
Weinberg Weinberge in Montgueux
Anbau biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau teils kleine und große Holzfässer
Lagerung kein Reservewein
Reserveweine 36 Monate
Dauer Hefelager 0 Gramm / Liter
Dosage Mai 2021
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100