

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) CHLOÉ



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

Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Aprikose
Brioche
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (34%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (66%)
Weinberge in Buxeuil
und Montgueux
biodynamisch
(Demeter)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

Solera seit 2011

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 92/100

Decanter 91/100

Bettane & Desseauve 15/20

Wine Enthusiast 91/100