CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) CHLOÉ BIO

Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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

Brioche
Aprikose
Fenchel
Schwarzer Pfeffer
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

TYP

Ohne Jahrgang
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (34%) Pinot Noir / Spätburgunder (66%)
Weinberg	Weinberge in Buxeuil und Montgueux

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
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