# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE 2014



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Schwarzer Pfeffer Fenchel **Aprikose** Brioche Pink Grapefruit Himbeere Kalkstein

#### STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich energiegeladen

#### T Y P

Jahrgangschampagner Essensbegleiter für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

### LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

Gärung

"Vincent 1

Chardonnay (37%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (67%) 2014 Jahrgänge biodynamisch Anbau (Demeter)

# WEINBEREITUNG

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung keine Zugabe von Schwefel durchgeführt Biolog. Säureabbau teils kleine und große Lagerung Holzfässer Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 75 Monate 0 Gramm / Liter Dosage

# BEWERTUNG

**Jahresproduktion** 

**Degorgiert** 

einfach geniessen

94/100

Dezember 2021

10.562 Flaschen