COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE)
CHLOÉ 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
Aprikose
Apfelschale
Kandierte Früchte
Sternanis
Fenchel
Himbeere
Pink Grapefruit
Haselnuss
Karamell

TYP
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
für Nerds

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

STIL
charakterreich
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	Solera seit 2011
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100