# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME EXTRA BRUT 2015



### 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 finessenreich energiegeladen

### TYP

Jahrgangschampagner Essensbegleiter für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

### LAGERN & SERVIEREN

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



Chardonnay (37%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (63%)

Jahrgänge
2015
biodynamisch
(Demeter)

## WEINBEREITUNG

Gärung 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 2 Gramm / Liter Dosage

Juli 2022

10.829 Flaschen

# BEWERTUNG

**Jahresproduktion** 

**Degorgiert** 

einfach geniessen 94/100

