COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE **SENSATION 2002**



GESCHMACK

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

AROMEN

Pink Grapefruit Getrocknete Aprikose Essensbegleiter Himbeere Kandierte Früchte Weiße Blüten Brioche Mandel Kaffeebohne Mokka

STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich energiegeladen

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene für Nerds im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



Chardonnay (50%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (50%) 2002 Jahrgänge Weinberge in Buxeuil Weinberg und Montqueux biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

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

kein Reservewein Reserveweine **Dauer Hefelager** 225 Monate 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Mai 2022 **Jahresproduktion** 4.734 Flaschen

BEWERTUNG

Dosage

einfach geniessen 98/100 93/100 Falstaff 93/100 Jeb Dunnuck