CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE SENSATION 2002

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

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

TYP

Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2002
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	kein Reservewein
Dauer Hefelager	225 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023
Jahresproduktion	4.734 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100