FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
PARCELLE ZH 302 2012

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
Reife Birne
Quitte
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Schwarzer Pfeffer
Hagebutte
Brioche
Waldboden

TYP
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

STIL
viel Brioche
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellage mit Bezeichnung ZH 302 Haut Valeur
Anbau	Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	130 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	93/100