

CHAMPAGNE BRUT



Falmet, Nathalie, 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

Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
8 bis 10°C

STIL

zugänglich, milde Säure
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2020 (70%), Solera 30%
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

Parker Wine Advocate 91/100

Eichelmann 4/5

Wine Enthusiast 91/100

Bettane & Desseauve 14/20