FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
SOLERA

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
Apfelschale
Weiße Blüten
Brioche
Gebäck
Kalkstein
Waldboden
Pilze

STIL
milde Säure
körperreich

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2014 bis 2008
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	100% Reserveweine
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	5/5