

# FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL CORNET 2017



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Mirabelle  
Aprikose  
Kreide  
Karamell  
Brioche  
Haselnuss

## STIL

milde Säure  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Blanc de Noirs  
Ohne Jahrgang  
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

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2017

### Jahrgänge Weinberg

Einzellage Val Cornet  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein  
50 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100  
94/100 (Half-each  
Meunier and Pinot; all-  
2010; and matured in  
older casks, Falmet's  
single-vineyard NV Brut