

# BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### FLEUR DE CRAIE BIO



#### 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

Zitrone  
Limette  
Weiße Blüten  
Fenchel  
Gruene Birne  
Biskuit  
Getoastetes Brot  
Kreide

#### STIL

viel Brioche  
charakterreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
viel Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (100%)

##### Jahrgänge

2020

##### Weinberg

Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden

##### Alter der Reben

1980 gepflanzt

##### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

##### Lagerung

Edelstahltank

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

30 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Januar 2024

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

92/100

##### Eichelmann

4/5