

# BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### NUANCES DE CORNOIE 2018



#### 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

Kreide	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Grapefruit	Blanc de Noirs
Rote Johannisbeere	Essensbegleiter
Himbeere	für Fortgeschrittene
Erdbeere	im Holz ausgebaut
Aprikose	Einzellage
Hefe	viel Autolyse / Brioche
Brioche	
Mirabelle	

#### TYPO

Kreide	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Grapefruit	Blanc de Noirs
Rote Johannisbeere	Essensbegleiter
Himbeere	für Fortgeschrittene
Erdbeere	im Holz ausgebaut
Aprikose	Einzellage
Hefe	viel Autolyse / Brioche
Brioche	
Mirabelle	

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033	
10 bis 12°C	
viel Autolyse / Brioche	bis zu einer halben Stunde
charakterreich	dekantieren
feine Holznote	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
energiegeladen	



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2018  
Einzellagen Charmois und Colères in Villenauxe-la-Grande mit Lehm und Kalkstein 80%  
1980 gepflanzt  
biologisch (EU Biosiegel)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Alter der Reben Anbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes Barriquefass  
kein Reservewein  
0 Gramm / Liter  
Juni 2023  
2.000 Flaschen

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dosage Degorgiert Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

96/100