

# 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  
Grapefruit  
Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Erdbeere  
Aprikose  
Hefe  
Brioche  
Mirabelle

#### TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
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

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

kein Reservewein  
0 Gramm / Liter  
Juni 2023  
2.000 Flaschen

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

96/100