BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NUANCES DE CORNOIE 2018 BIO

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

Kreide
Grapefruit
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Hefe
Brioche
Mirabelle

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellagen Charmois und Colères in Villenauxe-la-Grande mit Lehm und Kalkstein 80%
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100