

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE NUANCES DE CORNOIE 2018

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## 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

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## TYP

Jahgangschampagner  
Blanc de Noirs  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
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

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### 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