

VIN DE FRANCE VOULEZ VOUS COUCHE AVEC MOI?



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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 |

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 15
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (63%)
Chardonnay (37%)
2022 bis 2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100