

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) CHLOÉ



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

Apfelschale
Kandierte Früchte
Quitte
Aprikose
Haselnuss
Himbeere
Pink Grapefruit
Sternanis
Karamell

TYP

Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (34%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (66%)
Weinberge in Buxeuil
und Montgueux
biodynamisch
(Demeter)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
Solera seit 2011
36 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100