

# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) ÉLÉGANCE BIO



## 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

Quitte  
Mirabelle  
Weißer Pfirsich  
Apfelschale  
Himbeere  
Pink Grapefruit  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

finessenreich  
energiegeladen

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (27%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (73%)  
2019 (50%), 2018, 2017  
Weinberge in Buxeuil  
und Montgueux  
biodynamisch  
(Demeter)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
50% Reservewein  
40 Monate  
0 Gramm / Liter  
Dezember 2023

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

91/100