

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES MARGANNES 2019



GESCHMACK

Süß	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

Zitrone
Aprikose
Roter Apfel
Akazienblüte
Weiße Blüten
Kreide
Honig
Getoastetes Brot
Brioche

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYPO

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben
Anbau

Chardonnay (100%)
2019
Ton und Kalk
40 Jahre
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
47 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2024

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

94/100
94/100
4/5

BEWERTUNG

einfach geniessen
Parker Wine Advocate
Eichelmann