

# BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### LES MARGANNES 2019



#### 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

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

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

#### TYP

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

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kein Reservewein  
47 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juli 2024

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100  
**Eichelmann** 4/5