

# BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE CHAMPAGNE BRUT NATURE LES VOLIES 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

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Himbeere  
Erdbeere  
Akazienblüte  
Weiße Blüten  
Honig  
Getoastetes Brot

## TYP

für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

2019

Ton und Kalk

40 Jahre  
biologisch (Agriculture Biologique)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

teilweise durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

52 Monate  
0 Gramm / Liter  
August 2024  
2.800 Flaschen

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

einfach geniessen  
Falstaff

95/100

91/100