

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

LES VOLIES 2019



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

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Ton und Kalk
40 Jahre
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

teilweise durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

52 Monate
0 Gramm / Liter
August 2024
2.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

Falstaff

95/100

91/100