

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

GRAIN D'ARGILE



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

Kreide
Zitrone
Brioche
Grüner Apfel
Mirabelle
Hefe

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2021 (60%), Réserve
perpétuelle (40%)
Weinberge mit Ton-
und Kalkböden
1980 gepflanzt
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

40% aus einer Réserve
perpétuelle

Dauer Hefelager

28 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 94/100

Eichelmann 3/5