

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

VAL BARMONT 2022



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
Aprikose
Honigmelone
Kalkstein
Brioche

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2022
Einzellagen Val
Barmont in Ville-Sur-
Arce
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

20 Monate
0 Gramm / Liter
März 2025
1.721 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100