

# FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### VAL BARMONT 2022



#### GESCHMACK

<b>Süß</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

	<b>TYP</b>
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Aprikose	Blanc de Blancs
Honigmelone	zum Aperitif
Kalkstein	für Fortgeschrittene
Brioche	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

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
20 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2025  
1.721 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

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

96/100

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**