

# FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE VAL BARMONT – MAGNUM 2022



## 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  
Aprikose  
Honigmelone  
Kalkstein  
Brioche

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2022

**Weinberg**

Einzellagen Val  
Barmont in Ville-Sur-  
Arce

**Anbau**

biologisch (EU Biosiegel)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

20 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2025

**Jahresproduktion**

72 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

96/100