

BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

FLEUR DE CRAIE 2021



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

Zitrone
Limette
Fenchel
Weiße Blüten
Getoastetes Brot
Biskuit
Gruene Birne
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)

2021

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

1980 gepflanzt
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

teilweise durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

30 Monate

0 Gramm / Liter

Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

92/100

4/5