

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

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

TYPO

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen
Eichelmann

Chardonnay (100%)
2021
Weinberge mit Ton- und Kalkböden
1980 gepflanzt
biologisch (EU Biosiegel)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025

92/100
4/5