BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MARGANNES 2020 (BID)



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMFN

Zitrone **Aprikose** Roter Apfel Akazienblüte Weiße Blüten Kreide Honiq Getoastetes Brot Brioche

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2020 Weinberg Ton und Kalk 40 Jahre Alter der Reben biologisch (EU Biosigel) Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt gebrauchtes Lagerung **Barriquefass** Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 42 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Januar 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100 94/100 Parker Wine Advocate 4/5 Eichelmann