

# BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

## CHAMPAGNE BRUT NATURE

### LA JANCÉLIE BIO



#### 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

Kreide  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Brioche  
Mirabelle  
Hefe

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

#### TYPO

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2022 (80%), Réserve  
perpétuelle (20%)  
Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden  
biologisch (EU Biosiegel)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

20% aus einer Réserve  
perpétuelle

18 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2025

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

90/100

**Parker Wine Advocate**

94/100