

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

LA JANCÉLIE BIO



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

Kreide
Zitrone
Grüner Apfel
Brioche
Mirabelle
Hefe

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

20% aus einer Réserve
perpétuelle

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

Parker Wine Advocate 94/100