

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

FLEUR DE CRAIE – MAGNUM 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
Sondergröße – Großformate
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

teilweise durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

92/100
4/5