

**BARRAT-MASSON**  
**La Grande Homée (2018)**  
**Brut Nature Rosé AC**



|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Inhalt:                         | 75 cl                |
| Produzent:                      | <b>Barrat-Masson</b> |
| Traubensorten:                  | Pinot Noir           |
| Alkoholgehalt:                  | 12.50% Vol.          |
| Dosage                          | 0 g/l                |
| Gesamtproduktion<br>des Hauses: | 21'000 Fl.           |
| Ausschenktemperatur:            | 10-12°               |

Ein Rosé de Saignée mit 24 Stunden Mazerationenzeit der abgebeerten Pinot Noir Trauben, ausgebaut imahltank. Im Bouquet zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Cocktaillirschen und Zwetschgen, dazu ein zarter Lakritz Touch und etwas Blutorange. Schöne «Pinotzität» zeigend. Auch am Gaumen wenig, mit fein-herber, saftiger Frucht, guter Frische und toller, ganz dezenter Nuss-Karamell Note im Abgang.

### **Empfehlung**

---

Mit seiner "Vinösen" Art ist er ein vielseitiger Speisenbegleiter sowohl zu Fisch und Krustentieren, wie etwa gebratenes Welsfilet mit Fenchel, Tomaten, Oliven Ragout oder Scampi vom Grill, als auch zu kräftigeren Gerichten wie Geflügel und sogar dunkles Fleisch.

### **Produzent**

---

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen, wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es ihr, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen. Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks als auch in Eichenfässern.

als auch in Demi-Muids. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosiert wird, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität.