Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

BARRAT-MASSON

Les Margannes
Brut Nature AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Barrat-Masson**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Reinsortiger Chardonnay von rund 40-jährigen Rebstöcken. Der Grundwein wurde für neun Monate komplett in Barriques ausgebaut. Degorgiert nach stolzen 78! Monaten Flaschenreifung, im Dezember 23. In der Nase zeigen sich Aromen von Salz Zitronen, saftigen Birnen, weissen Johannisbeeren, Marillen und etwas rotem Rhabarber, dazu feine Blüten- und Kräuter Düfte, unterlegt mit würzigen Noten von Laugen Croissants und mineralischen Kreide Tönen. Am Gaumen schöne Frische zeigend, stoffig, mit zarter Gerbstoff Struktur und wiederum animierendem Zitrus-Kreide Touch im Finale.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Fisch und Krustentieren, etwa Felchenfilet Grenobler Art, Rotbarbe an Estragon Beurre Blanc oder "Crab Chowder". Toll aber auch zu würzigen Zitronenhuhn.

Produzent

Champagne Barrat-Masson ist weit mehr als ein edles Getränk – er ist die Verwirklichung eines gemeinsamen Traums. 2010 gründeten Aurélie, eine leidenschaftliche Önologin, und Loïc, ein erfahrener Winzer, ihr eigenes Champagnergut. Ihr Ziel: authentische Bio-Champagner zu schaffen, die das Terroir ihrer Heimat in jeder Nuance widerspiegeln. Auf sieben Hektar zwischen Villenauxe-la-Grande und Bethon bewirtschaften sie ihre Weinberge biologisch – mit Hingabe, Respekt und Präzision. Hier entstehen elegante, ausdrucksstarke Cuvées aus 90 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir. Alte Familiengebäude wurden liebevoll restauriert, traditionelle Pressen installiert und ein Keller geschaffen, in dem die Weine ganz ohne künstliche Eingriffe reifen dürfen. Jede Cuvée entsteht mit größter Sorgfalt: sanft gepresste Trauben, spontane Gärung, Ausbau in Edelstahltanks und Eichenfässern, Reifung auf der Hefe – und

schließlich das Degorgieren von Hand, ohne Dosage. Das Ergebnis? Ausdrucksstarke Champagner mit Seele, Tiefe und Klarheit – lebendig, natürlich und kompromisslos ehrlich.