

## BARRAT-MASSON

Millésime  
Brut AC



|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Jahrgang:                       | 2014                  |
| Inhalt:                         | 150 cl                |
| Produzent:                      | <b>Barrat-Masson</b>  |
| Traubensorten:                  | Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt:                  | 12.50% Vol.           |
| Dosage                          | 0 g/l                 |
| Gesamtproduktion<br>des Hauses: | 21'000 Fl.            |
| Ausschenktemperatur:            | 10-12°                |

Ein reinsortiger Chardonnay mit Trauben der Parzellen «La Chapelle» und «Les Chaillons», ausgebaut komplett in Barriques. Degorgiert nach 90 Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Chardonnay-Typische Aromen von saftigen Pfirsichen, Zitrusfrüchten, etwas Sternfrucht und Marillen, dazu fein-würzige Mineralik, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, gerösteten Nüssen und einem zarten Vanillin Touch. Am Gaumen mit gutem Druck, schöner, knackiger Frische und feinem, wiederum zart-würzigem Schmelz.

### 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 Villenauve-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.

