

BARRAT-MASSON

Les Volies (2019)

Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Barrat-Masson
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	21'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Komponiert aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir Trauben von alten Rebstöcken. Ausgebaut wurde der Grundwein für neun Monate in 600Lt. Demi-Muid's. Degorgiert wurde nach rund 36 Monaten Flaschenreife. Im Bouquet zeigen sich Aromen von gelben Kirschen, Weinbergpfirsich, saftigen Kernobst und Orangen Mousse, umrahmt mit Noten von blühenden Kräutern, Blüten Honig und "Danish Pastry". Fruchtig-saftiger Gaumenaufakt, rund, mit guter Extrakt Süsse, dabei schöne Frische zeigend, mit dezent herber Würze im Finale. NUR 2800 FLASCHEN PRODUZIERT!!

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.

