

BARRAT-MASSON
Fleur de Craie (2020)
Brut Blanc de Blancs AC



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

Reinsortiger Chardonnay des Jahrgangs 2020, ausgebaut je hälftig im Stahltank und in Fässern. Frischfruchtige Nase mit Aromen von kandierten Zitronen, knackigem Apfel, Lemon Tart, Aprikosen und feinen Kräuter-Blüten Düften, deutlich unterlegt mit mineralischen Kreide-Tönen und würzigen Pfeffer- und „pain grillée“ Noten. Am Gaumen knackige Frische zeigend, zupackend und geradlinig mit dezent salinem Finish.

Empfehlung

Mit seiner frisch-fruchtigen Art, ist er sowohl ein appetitanregender Aperitif, als aber auch ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa zu einer "Bouillabaisse" mit klassischer "Sauce Rouille", oder zu glasig gebratenen Garnelen mit Fenchelblüten, leicht geräuchertem Meersalz und Yuzu-Öl.

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.