

 **de Bichery**

## *La Source, Brut Nature*

 , 750 ml

 **France,**



 **9920216050**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Tarama vom Schellfisch mit Fenchelblüten (Fisch)

Steinbutt-Bäckchen mit Verbeneschaum (Fisch)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Olivenöl und Fleur de Sel  
(Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.01.2026

## Information zum Wein

*La Source* ist eine Assemblage aus rund 50 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay und 10 % Meunier aus dem Jahrgang 2022, der aber nicht deklariert ist. 60 % des Grundweins wurde im Edelstahl vergoren, 40 % in gebrauchten Barriques. Der weitere Ausbau erfolgte dann komplett in gebrauchten Eichenholzfässern aus dem Burgund. Der Champagner wurde Februar 2025 mit 0 Gramm Dosage degorgiert. Es wird, wenn überhaupt, nur minimal geschwefelt, nicht geschönt, nicht stabilisiert, nicht filtriert.

## Farbe

Leuchtendes Strohgelb, feine und gleichzeitig lebhafte Perlage

## Nase

Dieser *Brut Nature* ist ein helltöniger Champagner mit Anklängen von Zitronen, Grapefruits und Zitruschalen sowie einer leicht volatilen Note, die schnell verfliegt. Dazu kommen Anklänge von Äpfeln und Birnen, roten Beeren, etwas Gestein und kandiertem Ingwer.

## Gaumen

Am Gaumen bietet *La Source* eine gelungene Verbindung zwischen purer, zunächst fast karg wirkenden Spannung, zitrischer Frische und klarer Säure, sowie einer geschmeidigen, weinigen Textur. Ein dynamischer, leicht verständlicher, balancierter und im Finale langer, leicht salziger Champagner, bei dem auch am Gaumen die hellfruchtigen Noten überwiegen.