# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE B 2018 BIO

## GESCHMACK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Süße** | gering | ●○○○○ | hoch |
| **Säure** | gering | ●●●●● | hoch |
| **Körper** | schlank | ●●●○○ | voll |
| **Reife** | jugendlich | ●●○○○ | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ●●●●● | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | ●●●●● | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | ●●○○○ | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | ●●●●○ | hoch |
| **Länge** | kurz | ●●●●● | sehr lang |

## AROMEN
Grapefruit
Limette
Zitrone
Grüner Apfel
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Kalkstein

## STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

## TYP
Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN
2020 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Weinberg** | Einzellage Le Temple in Crouttes-sur-Marne |
| **Anbau** | biodynamisch (Demeter) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 36 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Juni 2022 |
| **Jahresproduktion** | 2.269 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |
| **Eichelmann** | 4/5 |