

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE B 2018

BIO



Bourgeois Diaz, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Limette  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2032  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage Le Temple in  
Crouettes-sur-Marne

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**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