LA BORDERIE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
'DE QUOI TE MÊLES-TU?'

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
Erdbeere
Gruene Birne
Aprikose
Kalkstein
Brioche
Honig
Schwarzer Pfeffer
Waldboden
Pilze

STIL
milde Säure
energiegeladen

TYP
Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage De quoi te mêles tu? in Neuville sur
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Jahresproduktion	1.600 Flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	4/5
einfach geniessen	93/100