

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 'DE QUOI TE MÊLES-TU?'



La Borderie, Champagne, Vallée de la Marne

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

TYP

Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
milde Säure
charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Einzellage De quoi te
mêles tu? in Neuville
sur

Alter der Reben

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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