

# CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



La Borderie, Champagne, Côte des Bar

## 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  
Erdbeere  
Quitte  
Kräuter  
Karamell  
Haselnuss  
Waldboden  
Kalkstein

## STIL

zugänglich,  
energiegeladen

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (23%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (7%)

### Jahrgänge

2016 (85%) und 2015  
3 Parzellen: Clos Bidaut,  
Les Devoix und Val  
Moré

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

15% Reserveweine

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2020

### Jahresproduktion

5.000 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

91/100

### Eichelmann

3/5