BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
M 2019 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
Roter Apfel
Aprikose
Apfelschale
Quitte
Grapefruit
Kalkstein
Roter Pfirsich
Brioche

STIL
feine Holznote
milde Säure
finessenreich

TYP
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung 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	5.410

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Decanter	92/100
Eichelmann	4/5