

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE M

BIO



Bourgeois Diaz, 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

Roter Apfel
Grapefruit
Quitte
Apfelschale
Aprikose
Roter Pfirsich
Kalkstein
Brioche

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
milde Säure
feine Holznote
charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2018

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

5.410

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Decanter

92/100

Eichelmann

4/5