

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2017



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

Grapefruit
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Einzellage Les Bien
Aimées

Anbau

biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

Jahresproduktion

1.653

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100

Eichelmann

5/5