CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2017 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

Grapefruit
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
feine Holznote
charakterreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage Les Bien Aimées

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	42 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Jahresproduktion	1.653

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100
Eichelmann	5/5