

# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES JUSTICES 2017



## 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  
Apfelschale  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Laub  
Leder  
Brotrinde

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs  
Einzellage  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## 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 Justices  
biodynamisch  
(Demeter)

### Anbau

## 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