# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CUVÉE VAL MORÉ 2018

## 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

Getrocknete Aprikose
Erdbeere
Aprikose
Mirabelle
Schwarzer Pfeffer
Mandel
Brioche
Hefe
Kalkstein

## STIL

energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Weinberg** | Einzellage Val Moré in Bar sur Seine |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | nicht durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 43 Monate |
| **Dosage** | 3 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Februar 2023 |
| **Jahresproduktion** | 1.650 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 95/100 |