

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CUVÉE VAL MORÉ 2018



La Borderie, Champagne, Côte des Bar

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

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%)
2018

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Val Moré in
Bar sur Seine

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reserveweine

Dauer Hefelager

43 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

Jahresproduktion

1.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100