LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
LES DEVOIX 2020

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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Kirsche
Rauch
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100