LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LA CONFLUENTE 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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
Akazienblüte
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (80%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (20%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge Les Devoix (Merrey sur Arce) und Val Moré”(Bar sur Seine)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	43 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023
Jahresproduktion	1.950 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100