CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA CONFLUENTE 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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Akazienblüte
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- noder 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)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
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