CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE M

BIO

Bourgeois Diaz, Champagne, Vallée de la Marne

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

Roter Apfel
Aprikose
Apfelschale
Quitte
Grapefruit
Kalkstein
Roter Pfirsich
Brioche

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, cremig, hohe Säure, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2019

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023
Jahresproduktion	5.590

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Decanter	92/100
Eichelmann	4/5