CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES JUSTICES 2018



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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lana

AROMEN

Kandierte Früchte

Grapefruit Jahrgangschampagner
Erdbeere Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Quitte Einzellage
Apfelschale Essensbegleiter
Gruene Birne für Nerds

TYP

laub LAGERN & SERVIEREN

Leder 2023 bis 2038

Brotrinde 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

STIL

charakterreich, feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
Weinberg
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
Einzellage Les Justices

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 42 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2023
Jahresproduktion 986

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann 97/100 5/5

