

# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2017



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Erdbeere  
Quitte  
Apfelschale  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Laub  
Leder  
Brotrinde

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahgangschampagner  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Einzellage  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten** Pinot Noir / Spätburgunder (100%)  
**Jahrgänge** 2017  
**Weinberg** Einzellage Les Bien Aimées  
**Anbau** biodynamisch (Demeter)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 42 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** November 2022  
**Jahresproduktion** 1.653

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 97/100  
**Eichelmann** 5/5