

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE DE QUOI TE MÊLES-TU? 2021



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

Erdbeere
Gruene Birne
Aprikose
Kalkstein
Brioche
Honig
Schwarzer Pfeffer
Waldboden
Pilze

STIL

milde Säure
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Einzellage De quoi te
mêles tu? in Neuville
sur

Alter der Reben

1980 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

3.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5