

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE PINOT BLANC BRUT NATURE

L'ARPENT OUBLIÉ 2020



GESCHMACK

Süß	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

Weiße Blüten
Weißen Pfirsich
Mirabelle
Gruene Birne
Quitte
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

milde Säure

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (100%)

2020

Einzellage Val Moré in Bar-sur-Saine
1954 gepflanzt
biologisch (nicht zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
teils gebrauchtes Barriquefass

kein Reservewein
20 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2023
2.200 Flaschen

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100