

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

B 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

Grapefruit
Limette
Zitrone
Grüner Apfel
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2021
Einzellage Le Temple in
Crouettes-sur-Marne
biodynamisch
(Demeter)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
18 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023
1.544 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann

93/100
4/5