BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2018



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Rote Pflaume
Quitte
Rose
Gelbe Pflaume
Mirabelle
Laub
Leder

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Einzellage Les Bien

Aimées in Crouttessur-Marne
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Ausbau

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
48 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann 97/100 5/5

1.574