

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



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
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2018
Einzellage Les Justices
biodynamisch
(Demeter)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

57 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

986

BEWERTUNG

einfach genießen

97/100

Eichelmann

5/5