LA BORDERIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT
CUVÉE TROIS CONTRÉES

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
Kräuter
Karamell
Haselnuss
Waldboden
Kalkstein

STIL
energiegeladen

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2021 (85%) und 2020
Weinberg	3 Parzellen: Clos Bidaut, Les Devoix und Val Moré
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	15% Reserveweine
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2024
Jahresproduktion	13.000 Flaschen

BEWERTUNG