BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
M 2022 BIO

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
Roter Apfel
Grapefruit
Quitte
Apfelschale
Aprikose
Roter Pfirsich
Kalkstein
Brioche

STIL
feine Holznote
milde Säure
finessenreich

TYP
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2024
Jahresproduktion	6871

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Falstaff	95/100