

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
**Ausbau** 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