BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
LES BIEN AIMÉES 2018 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
Grapefruit
Erdbeere
Rote Pflaume
Quitte
Rose
Gelbe Pflaume
Mirabelle
Kandierte Früchte
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
2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Les Bien Aimées in Crouttes-sur-Marne
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	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	1.574

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100
Eichelmann	5/5