

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CUVÉE VAL MORÉ 2019



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

	TYP
Getrocknete Aprikose	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Erdbeere	Blanc de Noirs
Aprikose	Jahrgangschampagner
Mirabelle	ohne biolog. Säureabbau
Schwarzer Pfeffer	im Holz ausgebaut
Mandel	Einzellage
Brioche	
Hefe	
Kalkstein	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2019
Einzellage Val Moré in
Bar sur Seine
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reserveweine
48 Monate
3 Gramm / Liter

Juli 2024
2.100 Flaschen

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

STIL

energiegeladen