

# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### CUVÉE VAL MORÉ 2019



#### 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

Getrocknete Aprikose  
Erdbeere  
Aprikose  
Mirabelle  
Schwarzer Pfeffer  
Mandel  
Brioche  
Hefe  
Kalkstein

#### TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
Jahrgangschampagner  
ohne biolog. Säureabbau  
im Holz ausgebaut  
Einzellage

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

energiegeladen



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

##### Jahrgänge Weinberg

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

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reserveweine

##### Dosage

48 Monate

##### Degorgiert

3 Gramm / Liter

##### Jahresproduktion

Juli 2024

2.100 Flaschen

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

95/100