

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LA CONFLUENTE 2019



GESCHMACK

Süß	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
Kandierte Früchte
Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
Akazienblüte
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (80%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (20%)

2019

Weinberge Les Devoix
(Merrey sur Arce) und
Val Moré”(Bar sur
Seine)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
48 Monate
3 Gramm / Liter
Juli 2024
2.200 Flaschen

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100