

# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### LA CONFLUENTE 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

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%)

##### Jahrgänge Weinberg

2019  
Weinberge Les Devoix  
(Merrey sur Arce) und  
Val Moré (Bar sur  
Seine)

##### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein  
48 Monate

##### Dosage Degorgiert

3 Gramm / Liter  
Juli 2024

##### Jahresproduktion

2.200 Flaschen

#### BEWERTUNG

einfach genießen

95/100