

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE PINOT BLANC BRUT NATURE

L'ARPENT OUBLIÉ 2021



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

Weißer Blüten
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Gruene Birne
Quitte
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde

STIL

milde Säure

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (100%)

Jahrgänge Weinberg

2021
Einzellage Val Moré in
Bar-sur-SAine
1954 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
24 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Juli 2024

Jahresproduktion

3.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100