# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LE REPLAT DES ENVIEUSES 2022



#### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge sehr lang kurz

#### AROMFN

Erdbeere Roter Apfel **Apfelschale** Getrocknete Aprikose Einzellage Mirabelle Ouitte

Brioche

Kalkstein

STIL

milde Säure energiegeladen

# T Y P

Blanc de Noirs - 100% Meunier Blanc de Noirs für Fortgeschrittene

im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

### WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Meunier (100%)

2022

Einzellage Le Replat des

**Envieuses in Buxeuil** 

2011 gepflanzt **Haut Valeur** 

Environnementale

(HVE)

## WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

**Degorgiert Jahresproduktion** 

spontane Gärung Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt teils gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

16 Monate

0 Gramm / Liter November 2024

2.900 Flaschen

