

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LE REPLAT DES ENVIEUSES 2022



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

Erdbeere
Roter Apfel
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Mirabelle
Quitte
Kalkstein
Brioche

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

milde Säure
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2022
Einzellage Le Replat des
Envieuses in Buxeuil
2011 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

16 Monate
0 Gramm / Liter
November 2024
2.900 Flaschen