

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LE REPLAT DES ENVIEUSES 2022



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

Erdbeere
Roter Apfel
Apfelschale
Getrocknete Aprikose

Mirabelle
Quitte
Kalkstein
Brioche

STIL
milde Säure
energiegeladen

TYPO

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

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

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