

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE BAUCHETS 2020



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

Zitrone
Erdbeere
Brioche
Kandierte Früchte
Nasse Erde
Kreide
Holz

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellage Les Bauchets
in Vandières

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

Jahresproduktion

1208

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100