

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

M 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

Grapefruit
Gelber Apfel
Roter Apfel
Quitte
Aprikose
Apfelschale
Kalkstein
Roter Pfirsich
Brioche

TYPO

Blanc de Noirs – 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2022
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025
6871

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

93/100
95/100

BEWERTUNG

einfach geniessen
Falstaff