

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

3C- TROIS CEPAGES – BASIS 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
Erdbeere
Quitte
Gebäck
Marzipan
Apfelschale
Kalkstein
Brotrinde

STIL

feine Holznote

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (35%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)
2022 (65%), 2021
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

35% aus dem Vorjahr
18 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2025
26.481

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Parker Wine Advocate

89/100

Eichelmann

4/5