

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

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote



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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

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

Degorgiert Jahresproduktion

26.481

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100
Parker Wine Advocate 89/100
Eichelmann 4/5