

# BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### N 2022



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Erdbeere  
Himbeere  
Grapefruit  
Schwarzer Pfeffer  
Haselnuss  
Brioche  
Kalkstein

#### TYP

Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

charakterreich



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2022  
biodynamisch  
(Demeter)

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein

##### Dosage Degorgiert

24 Monate  
0 Gramm / Liter  
April 2025

##### Jahresproduktion

4.211

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen Eichelmann

92/100  
4/5