

BOURGEOIS-DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

N 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

Erdbeere
Himbeere
Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYPO

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
kein Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025
4.211

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

92/100
4/5