

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



GESCHMACK

Süß	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
Kräuter
Karamell
Haselnuss
Waldboden
Kalkstein

STIL

energiegeladen

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%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (10%)

2022 (85%) und 2021
3 Parzellen: Clos Bidaut,
Les Devoix und Val
Moré

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

15% Reserveweine

24 Monate

2 Gramm / Liter

Juli 2025

13.000 Flaschen

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG