

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



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
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

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

15% Reserveweine
24 Monate

Dosage Degorgiert

2 Gramm / Liter
Juli 2025

Jahresproduktion

13.000 Flaschen

BEWERTUNG