

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE DE QUOI TE MÊLES-TU?



La Borderie, Champagne, Côte des Bar

## 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  
Gruene Birne  
Aprikose  
Kalkstein  
Brioche  
Honig  
Schwarzer Pfeffer  
Waldboden  
Pilze

## STIL

milde Säure  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2020

### Weinberg

Einzellage De quoi te  
mêles tu? in Neuville  
sur

### Alter der Reben

1980 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

18 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

### Jahresproduktion

1.950 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

### Eichelmann

4/5