

CHAMPAGNE BLANC DE PINOT BLANC BRUT NATURE L'ARPENT OUBLIÉ



La Borderie, Champagne, Côte des Bar

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

Weißer Blüten
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Gruene Birne
Quitte
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde

STIL

milde Säure

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
Prestige Cuvée
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (100%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Einzellage Val Moré in
Bar-sur-SAine

Alter der Reben

1954 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

20 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

Jahresproduktion

1.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100