

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA CONFLUENTE 2018



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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
Akazienblüte
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (80%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (20%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge Les Devoix
(Merrey sur Arce) und
Val Moré (Bar sur
Seine)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

43 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

Jahresproduktion

1.950 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100