

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE B 2021

BIO



Bourgeois Diaz, Champagne, Vallée de la Marne

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
Limette
Zitrone
Grüner Apfel
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2021
Einzellage Le Temple in
Crouettes-sur-Marne

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

Jahresproduktion

1.544 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5