

# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE B 2021



## 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

Grapefruit  
Limette  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Kalkstein

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Jahrgänge

2021

### Weinberg

Einzellage Le Temple in  
Crouttes-sur-Marne  
biodynamisch  
(Demeter)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

18 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2023

### Jahresproduktion

1.544 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

### Eichelmann

4/5