

# CHAMPAGNE BRUT NATURE 3CC- TROIS CEPAGES COLLECTION 2017

BIO



Bourgeois Diaz, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Erdbeere  
Quitte  
Apfelschale  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Laub  
Leder  
Brotrinde

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (35%)  
Meunier (35%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2017

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

65 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2023

### Jahresproduktion

2.699

## BEWERTUNG

### Eichelmann

5/5

### einfach genießen

96/100