

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2018



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
- Rote Pflaume
- Quitte
- Rose
- Gelbe Pflaume
- Mirabelle
- Laub
- Leder

## STIL

- charakterreich
- feine Holznote
- finessenreich
- energiegeladen

## TYP

- Blanc de Noirs
- Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
- Einzellage
- Jahrgangschampagner
- für Nerds
- im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%) 2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Les Bien Aimées in Crouettes-sur-Marne

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2023

### Jahresproduktion

1.574

## BEWERTUNG

### einfach genießen

97/100

### Eichelmann

5/5