

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2018



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
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Bien
Aimées

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

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

Jahresproduktion

1.574

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100

Eichelmann

5/5