

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES JUSTICES 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  
Quitte  
Apfelschale  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Laub  
Leder  
Brotrinde

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2018  
Einzellage Les Justices

## 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**

57 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2024

**Jahresproduktion**

986

## BEWERTUNG

**einfach genossen**

97/100

**Eichelmann**

5/5