

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT CUVÉE TROIS CONTRÉES



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
Kräuter
Karamell
Haselnuss
Waldboden
Kalkstein

STIL

energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (10%)

Jahrgänge

2021 (85%) und 2020
3 Parzellen: Clos Bidaut,
Les Devoix und Val
Moré

Weinberg

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

15% Reserveweine

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2024

Jahresproduktion

13.000 Flaschen

BEWERTUNG