

# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE 3C- TROIS CEPAGES BIO



## 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  
Gebäck  
Marzipan  
Apfelschale  
Kalkstein  
Brotrinde

## STIL

feine Holznote

## 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 (25%)  
Meunier (35%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2021 (65%), 2020  
biodynamisch  
(Demeter)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

35% aus dem Vorjahr

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2024

### Jahresproduktion

20.905

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 89/100

**Eichelmann** 4/5