

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE M 2022 BIO



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

Roter Apfel
Grapefruit
Quitte
Apfelschale
Aprikose
Roter Pfirsich
Kalkstein
Brioche

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2022
Anbau biodynamisch
(Demeter)

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 18 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert November 2024
Jahresproduktion 6871

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100