

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ONDES 2020



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

STIL

TYP

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

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Anbau

biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Amphore

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

35 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1308