

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES BIEN AIMÉES 2018



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
Rote Pflaume
Quitte
Rose
Gelbe Pflaume
Mirabelle
Kandierte Früchte
Leder

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018

Jahrgänge

Einzellage Les Bien
Aimées in Crouttes-
sur-Marne
biodynamisch
(Demeter)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1.574

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100

Eichelmann

5/5