

Domaine:	Champagne Bourgeois-Diaz
Nom du vin:	BD'B "Le Temple"
Millésime:	2019
Appellation:	Champagne
Région géographique:	Grand-Est
Type de vin:	Effervescent
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2g/hl à l'écoulage
Âge des vignes:	60 ans en moyenne
Sols:	Marnes-calcaires
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Travaillé sans pesticide depuis 2009 et certifié bio et biodynamique depuis 2014
Vinification:	Vendange à la main et triée. Pressage dans un pressoir coquard en séparant chaque parcelle et chaque cépage. Le domaine aime expérimenter des vinifications dans des contenants différents tels que les cuves en inox, fûts, demi-muids, foudres, cuves et œuf en béton, œuf et jarres en grès, céramique & amphores. Au chai, 60% du volume passe dans des contenants inox, 25% dans du bois et 15% dans le béton et l'argile. Vieillessement moyen : 24 à 30 mois
Mon ressenti:	De la bombe comme son frère le BD'M. Champagne de Haute-Manufacture. De délicats arômes floraux suivis d'une sensation d'acidité subtile sur la langue. Une touche de réglisse en finale donne à ce vin un caractère enjoué
Accords:	Le bon champagne se boit à toutes les occasions. Il accompagnera l'entier d'un repas. Je l'ai associé à des ris de veaux à la coriandre sèche et c'est merveilleux
Remarques:	Blanc de Blanc - le Temple - Brut Nature

