CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE LES RACHAIS 2005

Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ○ ○
Holzeinsatz	● ● ○ ○ ○
Tannin	○ ○ ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
HIMBEERE
AKAZIENBLÜTE
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
BROTRINDE

Stil	tiefgründig & weinig
Weinberg	Plot "Hurtebise/Les Rachais": sandiger Kalkstein
Alter der Reben	1995
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	2 Gramm / Liter
Typ	Rosé, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter, Jahrgangschampagner, Einzellage
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	12 bis 14°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Delphine Boulard ist die siebte Generation, die das Land ihrer Familie in der Champagne bewirtschaftet. Gestartet ist die ehemalige Innenarchitektin mit Ihrem Vater Francis, dessen Winzer Karriere auf die frühen 70er Jahre zurückging. Dies war eine Zeit, in der der chemische Weinbau gerade erst auf dem Vormarsch war. Wie die meisten seiner Generation begann er, im großen Stil chemische Düngemittel, Pestizide und Herbizide zu verwenden. Doch um das Jahr 1996 herum wurde er mit einer entmutigenden Erkenntnis konfrontiert: "Als einfacher Bauer bin ich immer davon ausgegangen, dass die Produkte, die wir auf unsere Reben auftragen, nach ein paar Regenfällen abgewaschen werden und verschwinden. Niemand hat uns je gesagt, dass chemische Rückstände nicht nur den Weinberg dauerhaft beeinträchtigen, sondern auch in den Wein gelangen würden." Francis wusste, dass sich etwas ändern musste und kam zu dieser Zeit mit biodynamischen Praktiken in Kontakt. Nach mehreren Jahren des Experimentierens kam er zu dem Schluss, nur noch biodynamisch arbeiten zu sollen. ... (weiterlesen auf www.einfachweinkaufen.de)