

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES MURGIERS – MAGNUM



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Massif de Saint Thierry, Frankreich

PREIS: 85,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE
ERDBEERE
ZITRONE
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
STEIN
APFELSCHALE
HOLZ



Stil
Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

zugänglich & individuell
Lehm und Kalkstein
30 Jahre
Meunier (100%)
2013 (70%), 2010 – 2012 (30%)
30% aus den drei
Vorahren
durchgeführt
5 Gramm / Liter
August 2016
zum Aperitif, Blanc de
Noirs, für
Fortgeschrittene, im Holz
ausgebaut, Sondergröße
– Großformate
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
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)

Les Murgiers von Champagne Francis Boulard & Fille ist ein besonderer Champagner. Einerseits ist er weich und fruchtbetont. Andererseits auch besonders kraftvoll und markant. Vom Charakter ist er eigentlich mehr Wein (mit Kohlensäure) als Champagner. Er erinnert an rote Beeren, kandierte Früchte, Brioche, Apfelschale und etwas Holz. Les Murgiers ist perfekt als kräftiger Aperitif, begleitet aber auch helles Fleisch, Geflügel, Tartes, Risotto oder Schinken vorbildlich.