

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES VIEILLES VIGNES 2014



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Massif de Saint Thierry, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE
BRIOCHE
STEIN
GRAPEFRUIT
KANDIERTE FRÜCHTE



Stil
Rebsorten

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

mineralisch & kernig
Chardonnay (100%)
spontan vergoren,
gebrauchte Barriques
und größere Fässer,
Battonage, unfiltriert
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Dezember 2018
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter
12,50 Vol. %
12 bis 14°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)

Der Champagner Blanc de Blancs Vieilles Vignes von Champagne Francis Boulard & Fille ist ein eindringlich frischer und tiefgründiger Champagner mit einer wunderbar ausgeprägten, salzigen Mineralität. Er ist für das Essen gemacht und begleitet Meerestiere, Seefisch oder Sushi perfekt. Aber auch als kompromislos kernig-trockener Charakterchampagner ist er einfach absolut liebenswert.