

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 47,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE <
RHABARBER <
BRIOCHE <
HASELNUSS <



Stil
Weinberg
Alter der Reben

kraftvoll & markant
Lehm und Kalkstein
40 Jahre

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
Meunier (40%)

Jahrgänge

2012

Reserveweine

kein Reservewein
spontan vergoren,
gebrauchte Barriques
und größere Fässer,
Battonage, unfiltriert

Vinifikation & Ausbau

durchgeführt
3 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

März 2018

Typ

Rosé, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

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)

Wer knochentrockene, mineralische und tiefgründige Rosé Champagner sucht, wird bei dem Rosé von Champagne Francis Boulard & Fille fündig. Der Champagner hat einen fantastisch weinigen Charakter und zieht uns mit seiner Tiefgründigkeit und Lebendigkeit in seinen Bann. Der Rosé passt perfekt zu Krustentieren, aber auch zu kurzgebratenem Rind vom Grill. Natürlich eignet er sich auch als Aperitif. Ganz besonders, wenn man es rotfruchtig und puristisch mag.