

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE N



Champagne Bourgeois Diaz

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE <
HIMBEERE <
GRAPEFRUIT <
SCHWARZER PFEFFER <
HASELNUSS <
BRIOCHE <
KALKSTEIN <



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Meunier (50%)

2017

kein Reservewein
durchgeführt

0 Gramm / Liter

Juni 2021

2.600

Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Bourgeois Diaz wurde 1975 von Jean-Pierre Bourgeois gegründet und befindet sich in dem etwas versteckten Ort Crouettes-sur-Marne ganz im Westen des Vallée de la Marne. Hier befindet sich die westliche Grenze der Champagne. Zu den Vorstädten von Paris sind es nur noch etwas mehr als 50 Kilometer. Im Jahr 2001 kam Jean-Pierre's Sohn Jérôme in den Betrieb. Winzer zu sein liegt ihm im Blut. Doch die Energie und das Temperament seiner spanischen Mutter bewogen ihn, den Betrieb auf den Kopf zu stellen und völlig andere Wege als die meisten seiner Kollegen zu gehen. Seit 2016 unterstützt ihn seine Frau Charlotte. Zusammen bilden Sie ein äußerst inspirierendes und schlagfertiges Team, welches Champagner erzeugt, die uns berühren. Warum wir Bourgeois-Diaz im Programm haben Auf die Champagner von Bourgeois-Diaz wollen wir nicht verzichten, da es großartige Weinpersönlichkeit sind, die uns durch ihre Frische und Lebendigkeit begeistern. Dabei haben sie aber auch ihre liebenswerten Ecken und Kanten, ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Der Champagner "N" von Champagne Bourgeois Diaz ist sehr klar, frisch, druckvoll und kräftig. Er ist ein sehr guter Aperitif, kann aber auch sehr viele Speisen wunderbar begleiten. Dazu zählen auch Kurzgebratenes und Fleisch mit hellen Soßen. Im Aroma kommen sowohl Pinot Noir als auch Meunier zur Geltung: Zarte Himbeere und Erdbeere, Pink Grapefruit, Aprikose und etwas Pfeffer. Dabei wirkt der Champagner kühl, erdig und frisch. "N" ist ein Champagner mit enormer Klasse, Komplexität, edler Textur und bemerkenswerter Länge.