

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE M



Champagne Bourgeois Diaz

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 53,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ROTER APFEL ◀  
APRIKOSE ◀  
APFELSCHALE ◀  
QUITTE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
KALKSTEIN ◀  
ROTER PFIRSICH ◀  
BRIOCHE ◀



**Stil**  
**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Reserveweine**  
**Biolog. Säureabbau**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

fruchtig & erdig  
Meunier (100%)  
2017  
kein Reservewein  
durchgeführt  
0 Gramm / Liter  
Juni 2021  
6.655

**Typ**

Blanc de Noirs, im Holz  
ausgebaut, für Einsteiger,  
für Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter

**Alkohol**  
**Trinktemperatur**  
**Allergenhinweis**

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 Crouttes-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](http://einfachweinkaufen.de))

Der Champagner "M" von Champagne Bourgeois-Diaz ist ein sehr trockener, aber trotzdem weicher und zugänglicher Blanc de Noirs Champagner ausschließlich aus der Rebsorte Meunier. Jérôme Bourgeois erntet die biodynamisch angebauten Trauben mit einer hohen Reife, presst sie sanft, lässt den Most spontan in gebrauchten Holzfässern vergären, lagert den Jungwein lange bis zum folgenden Sommer auf der Hefe, verzichtet auf Filtration und Schönung, gibt nur eine minimale Menge an Schwefel hinzu und kommt bei der Dosage ohne Zucker aus.

Roter Apfel, reife gelbe Früchte und etwas Räuchrigkeit bestimmen neben Hefenoten das Aroma dieses Champagners. "M" ist saftig, zugänglich und lang. Es ist ein markanter Aperitifchampagner und Begleiter verschiedenster Vorspeisen.