

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT RS



Champagne Bourgeois Diaz

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 58,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE <
HIMBEERE <
KIRSCHKILÖR <
KALKSTEIN <
BISKUIT <
SCHWARZER PFEFFER <
NASSE ERDE <
WALDBODEN <



Stil
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

rotweinig & kraftvoll
Meunier (100%)

2015

kein Reservewein

durchgeführt

0 Gramm / Liter

16.01.2019

1454

Rosé, für

Fortgeschrittene, im Holz

ausgebaut,

Essensbegleiter

Typ

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 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)

"RS" beim Rosé Champagner von Champagne Bourgeois-Diaz bedeutet Rosé Saignée, was wiederum heißt, dass zur Bereitung dieses Rosés nur rote Trauben – in diesem Fall Meunier – verwendet wurden. Was für die Erzeugung von Roséweinen ganz normal ist, ist in der Champagne die Ausnahme. Denn üblicherweise werden Rosé Champagner durch das Verschneiden von Weißwein mit etwas Rotwein gewonnen. Der "RS" von Jérôme hat eine intensive Farbe, ist enorm kraftvoll und fruchtbetont. Sein Charakter entspricht eher Rotwein als frischem, heiteren Rosé. Somit kommt er am besten mit Speisen, wie z.B. kurzgebratenem Rind oder richtig guter Pasta mit Tomaten zur Geltung.