

CHAMPAGNE BRUT NATURE "3C"- TROIS CEPAGES



Champagne Bourgeois Diaz

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ERDBEERE ◀
QUITTE ◀
APFELSCHALE ◀
KALKSTEIN ◀
BROTRINDE ◀



Stil

frisch & akzentuiert
Chardonnay (25%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (25%)
Meunier (50%)

Jahrgänge

2017 (65%), 2016

Reserveweine

35% aus dem Vorjahr

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2020

Jahresproduktion

15830

Typ

Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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)

"3 C" heißt der großartige Basischampagner von Charlotte und Jérôme Diaz. Dies bedeutet "trois cépages" und gibt damit wieder, dass hier alle drei Rebsorten zum Einsatz kommen. Zur Hälfte Meunier und zu je einem Viertel Pinot Noir und Chardonnay. "3 C" ist für mich ein Champagner für den zweiten Blick. Er besticht in erster Linie nicht durch eine saftige Frucht sondern mehr durch Erdigkeit, Tiefgründigkeit, Würze, Reife und vor allem Lebendigkeit. Auf den zweiten Blick ist "3 C" einer meiner absoluten Lieblingschampagner. Nicht ganz gerade, nicht ganz perfekt klar aber großartig zu genießen, da er spannungsgeladen, unkonventionell und anspruchsvoll ist, ohne dabei zu überziehen. Ich hoffe, Ihnen bereitet der Champagner genau so viel Freude wie mir!