

CHAMPAGNE BRUT NATURE LES MURGIERS – HALBE FLASCHE



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Massif de Saint Thierry, Frankreich

PREIS: 23,50 €



AROMEN:
HIMBEERE ◀
ERDBEERE ◀
ZITRONE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
STEIN ◀
APFELSCHALE ◀
HOLZ ◀



Stil	zugänglich & individuell
Weinberg	Lehm und Kalkstein
Alter der Reben	40 Jahre
	Meunier (70%)
	Chardonnay (25%)
Rebsorten	Pinot Noir /
	Spätburgunder (5%)
Jahrgänge	2017
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
	Ohne Jahrgang, für
	Fortgeschrittene, im Holz
	ausgebaut, zum Aperitif,
	Sondergröße -
	Großformate
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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)

Les Murgiers von Champagne Francis Boulard & Fille ist ein besonderer Champagner. Einerseits ist er weich und fruchtbetont. Andererseits auch besonders kraftvoll und markant. Vom Charakter ist er eigentlich mehr Wein (mit Kohlensäure) als Champagner. Er erinnert an rote Beeren, kandierte Früchte, Brioche, Apfelschale und etwas Holz. Les Murgiers ist perfekt als kräftiger Aperitif, begleitet aber auch helles Fleisch, Geflügel, Tartes, Risotto oder Schinken vorbildlich.