

## BRICE

### Blanc de Noirs XX (deg.23) Extra Brut Grand Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Brice</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein reinsortiger Pinot Noir, ausschliesslich mit Trauben aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Bouzy. Ausgebaut ohne BSA in Stahltanks und gebrauchten Barriques. Im Bouquet zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Kirschen, eingelegte Pflaumen und etwas Orangeat, dazu fein würzige Noten von Bratapfel und gebrannten Nüssen. Am Gaumen rund und schmeichelnd, mit schöner Textur und gut stützender Frische.

#### **Empfehlung**

---

Toll zu etwas kräftigeren Fischgerichten und Meeresfrüchten etwa Rotbarbe vom Grill oder Bouillabaisse, aber auch hervorragend zu Geflügel und hellem Fleisch.

#### **Produzent**

---

Ein Familienunternehmen mit langer Historie. Die Geschichte des Anwesens begann während der Revolution, als Nicolas Fétizon, ein direkter Vorfahre von Brice, ein Anwesen auf dem Land von Bouzy erwarb. 1945 übernahm René Brice - in der zehnten Generation - den Betrieb, modernisierte ihn und vollendete nötige Neubepflanzungen nach der Reblaus Katastrophe. Er vergrößerte die Familienkeller und lancierte die ersten Cuvées. 2004 übernehmen Remi und Jean-René Brice – mittlerweile die zwölfte Generation – die Leitung des Champagnerhauses und investieren in den Kauf eines Kellers im Herzen von Bouzy aus dem 19. Jahrhundert. Sorgfalt und grösstmöglicher Respekt gegenüber Umwelt, Natur und Ressourcen sind selbstverständlich. Die Reben sind ohne Pestizide oder Insektizide bewirtschaftet und befinden sich seit 2020 in biologischer Umstellung. So engagiert sich das Weingut auch stark für die Entwicklung der Biodiversität und wurde mit dem Label „High Environmental Value“ (HVE 3) ausgezeichnet. Als Kellermeister zeigt sich nun seit 2019 der in der Champagne weitem bekannte und angesehene Önologe

Christophe Constant verantwortlich. Unter seiner Ägide haben die schon bis dato bemerkenswerten Champagner, bereits jetzt nochmals an Präzision und Feinschliff gewonnen. Auch die Stillweine, die sogenannten «Côteaux Champenois» zeigen seine grossartige Handschrift.