

**DOMAINE DE BICHERY**  
**Les Fontaines (2020)**  
**Extra Brut ROSÉ AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine de Bichery</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	11.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Zwar zu 100% aus Pinot Noir, trotzdem ein sogenannter "Rosé d'Assemblage", da er komponiert wurde aus 85% Blanc de Noir (also weiss gekelertem Pinot) mit der Zugabe von 15% Pinot als Rotwein. Ausgebaut zu 70% im Tank und 30% in Eichenfässern. In der Nase mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und reifem, saftigen Apfel, dazu feine Noten von gerösteten Nüssen und Blüten. Schöne Pinot-Typizität zeigend. Auch am Gaumen tolle Kirschfrucht, recht wenig, dabei aber mit toller Trinkigkeit und Frische.

### **Empfehlung**

---

Ein wunderbar schmeichelnder Apéro-Champagner. Adelt aber hervorragend nebst Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, wunderbar auch kräftigere Gerichte, etwa ein Cassoulet, Rote Beete-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Boudin Noire mit würzigen Apfelkompott oder Ente mit Preiselbeeren.

### **Produzent**

---

Gerade erst am Entstehen, ist die Geschichte dieses Weinguts, steht doch das junge Paar Hannah und Raphaël Piconnet-Boesel noch ganz am Anfang. Aber spannend wie bei einem guten Buch, ist schon dieser Anfang so vielversprechend, dass wir voller Vorfreude bereits auf die nächsten Kapitel gespannt sind. - Nach profunder Ausbildung und horizonterweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato ihre Trauben verkaufte, zurück und beschliesst, dass es nicht nur an der Zeit ist Ihre eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschliesslich biologisch zu bearbeiten. Die Domaine befindet sich nun seit 2016 im offiziellen Zertifizierungsverfahren bei ECOCERT. Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es

sagen Hannah und Raphaël in unseren Champagnern nicht nur die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden, zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das Andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung. Der Umgang damit, voller Herzblut und die Qualität der Arbeit der beiden aber bleibt, allen Widrigkeiten und Herausforderungen zum Trotz. Dass sich dieser Einsatz lohnt, beweisen - von der Ernte des großartigen Jahrgangs 2015 - schon Ihre ersten, knapp 5000 Flaschen, die Raphaël in einer eigens zu diesem Zweck renovierten Scheune seines Großvaters, vinifizierte! Wir sind stolz und voller Freude, ein kleiner Teil dieses ersten Kapitels zu sein und freuen uns schon jetzt über viele weitere Fortsetzungen.