

BRICE

Blanc de Blancs XXII (deg.24) Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brice
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen sowohl aus Bouzy, als auch aus der 1er Cru-Gemeinde Grauves in der Côte des Blancs. Basis mit rund 85% bildet der Jahrgang 2022, der Rest ist 2021 und 2020. Ausgebaut ohne BSA, zum grössten Teil im Stahltank, mit einem kleinen Anteil der im 350 Liter Holzfass lag. Frisches Nasenbild, mit Aromen von Zitrusfrüchten, gelben Pflaumen, Sternfrucht und etwas Aprikose, dazu ein Hauch von Pfirsich Mousse und fein mineralische Kreide Töne. Am Gaumen knackige Frische zeigend, dabei elegant, mit gutem Extrakt und wiederum mineralischen Kreide Noten und dezenter Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro und ein toller Begleiter zu Austern und anderen Muscheln, sowie verschiedensten Fischgerichten.

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.