

BD'3C Trois Cépages



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
APELACJA	Champagne AOC
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Wino skomponowane jest z Pinot Meunier (40%) Pinot Noir (40%) i Chardonnay (20%). Każdy ze szczepów był winifikowany osobno przy użyciu rdzennych drożdży. Dojrzewanie win bazowych odbywało się w większości w zbiornikach ze stali nierdzewnej ale też w drewnianych beczkach oraz w zbiornikach z cementu i piaskowca. Dojrzewanie nad osadem trwało średnio 24 miesiące. Zero dosage.

Potrawy:

Ostrygi, aperitif, deska serów

Bourgeois Diaz

CHAMPAGNE
Bourgeois-Diaz

Champagne Bourgeois-Diaz to producent działający w miasteczku Crouttes-sur-Marne, w zachodniej części Szampanii. Na niespełna 7 ha, Jérôme Bourgeois-Diaz, będący już czwartym pokoleniem zajmującym się winem, uprawia klasyczne

szczepy szampańskie, koncentrując się na Pinot Meunier i Pinot Noir. W 2015 roku producent otrzymał certyfikat Demeter, ale biodynamiczny sposób prowadzenia winnicy wdrożono już kilka lat wcześniej. W piwnicy Jérôme hołduje tradycji, jednak nie stroni od eksperymentów takich jak dojrzewanie win w zbiornikach z piaskowca i gliny. W efekcie powstają niezwykle subtelne i krystalicznie czyste wina, perfekcyjnie oddające charakterystykę swojego terroir. Prawdopodobnie dlatego wina Burgeois-Diaz zdobyły już serca i podniebienia rzeszy miłośników szampana.