

**BRICE**  
**Coteaux Champenois Bouzy Rouge**  
**AC**



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Brice</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus den Einzellagen «Les Hauts Vaudayants» und «Les Doyennes» der Grand Cru Gemeinde Bouzy. Ausgebaut für 18 Monate in gebrauchten Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von Weichselkirschen, roten und blauen Beeren und etwas Zwetschgen Haut, unterlegt mit Noten von Rosenblüten, Bergheu und fein würzigen Rösttönen. Am Gaumen saftige Frucht, mit guter Stoffigkeit, schöner Gerbstoff Struktur und dezent herber Würze im Finale.

### **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.