# BRICE

## Coteaux Champenois Bouzy Blanc
## Le Poteau AC

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2020 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Brice** |
| Traubensorten: | Chardonnay |
| Anbaumethode: | HVE 3 |
| Alkoholgehalt: | 12.00% Vol. |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 100`000 Fl. |

Die Chardonnay Trauben für diesen Weisswein, stammen aus der Einzellage "Le Poteau" der Grand Cru Gemeinde Bouzy. Ausgebaut für rund 18 Monate in 350 Liter Eichenholzfässer. In der Nase zeigen sich Aromen von weissen Pfirsichen, Zitrusfrüchten, saftiger Birne und dezenter Exotik in Form von grüner Papaya, würzig unterlegt mit fein rauchigen Edelholz Tönen und Noten von getrockneten Blüten und Kräutern. Am Gaumen schöne knackige Frische und saftige Frucht zeigend, wiederum unterstützt mit fein mineralischer Salzigkeit im Finale. NUR 611 FLASCHEN PRODUZIERT!

### *Empfehlung*

Ein wunderbarer Begleiter Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren, aber auch zu verschiedenen Risotti, hellem Fleisch und Geflügel, etwa Perlhuhn Brust im Speckmantel mit Bachkressesauce, Vichy Karotten und Sellerie Püree.

### *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 weitum 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.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch