

**BRICE**  
**Héritage Rosé XXI (deg.24)**  
**Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Brice</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein klassischer Rosé d'Assemblage dessen Grundwein aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay komponiert ist, wovon 6% Pinot Noir als Bouzy Rouge. Ausgebaut auch hier ohne BSA, im Stahltank mit Reserve Weinen aus dem Barrique. Im rotbeerigen Nasenbild gesellen sich Aromen von saftigen Kirschen und Pflaumen dazu, unterlegt mit Noten von Obstblüten und zarten Gebäck Tönen. Am Gaumen saftig-cremig, mit schöner Frucht, dezenter Weinigkeit und guter Frische.

### **Empfehlung**

---

Grossartig zum Apéro und als Begleiter zu Carpaccio vom Thunfisch oder auch vom Rind, zu Rote Beete Risotto oder verschiedenen Pasta Gerichten. Toll auch zu fruchtigen Desserts.

### **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.