

BRICE
Héritage XX (deg.24)
Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Brice
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für die Cuvée Héritage stammen aus den Grand Cru Gemeinden Bouzy und Ambonnay, der 1er Cru Gemeinde Grauves und aus Loches sur Ource, bestehend aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Ausgebaut ohne BSA in Stahltanks, mit rund 40% Reserveweinen welche in Barriques lagern. Schmeichelnde Nase mit Aromen von roten Früchten, Nektarinen und etwas Honigmelone, umrahmt von Blüten Düften und feinen Brioche Noten. Am Gaumen mit feiner Textur, schmeichelnd mit schönem Trinkfluss.

Empfehlung

Ein toller Champagner zum Aperitif in Verbindung mit leichten Gerichten, etwa einer fluffigen Quiche, Lachstatar oder einem Vitello Tonnato.

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 übernahmen 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.