

BD'N Blanc De Noirs



KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Pinot Noir , Pinot Meunier
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Urzekająca kompozycja aromatów kojarzących się zwłaszcza z malinami i rabarbarem oraz, co lekko zaskakuje, dojrzałą brzoskwinia i pigwą. Wdzięcznym uzupełnieniem są nuty surowego ciasta drożdżowego, jogurtu ale też świeżo wypieczonego chleba. Na dalszym planie do głosu dochodzą niuanse kwiatowe.

Smak:

W ustach wino jest zdecydowane i charakterne, zaskakujące swoją krępką budową i kremową teksturą, którą precyzyjnie balansuje rabarbarowo - słona świeżość. Do nut owoców, pieczywa i jogurtu dołącza lekki akcent orzechowy, a w rozciągniętej końcówce ujawnia się delikatny niuans dymny.

Potrawy:

Aperitif, grillowana ośmiornica

Więcej informacji:

BD'N to kompozycja Pinot Meunier (70%) oraz Pinot Noir (30%), które dojrzewały w zbiornikach ze stali nierdzewnej (50%) oraz drewnianych beczkach (50%). Po drugiej fermentacji w butelce wino miało kontakt z osadem przez okres 30 miesięcy. *Zero Dosage*, stąd na etykiecie oznaczenie Brut Nature. Niewielka liczba wyprodukowanych butelek - około 2700.

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 Bourgeois-Diaz zdobyły już serca i podniebienia rzeszy miłośników szampana.