



Champagne Bourgeois-Diaz La cuvée N « Blanc de Noirs Brut Nature

Organic, Samppanja, Biodynaaminen, Vegan /
Rypäleet: Pinot Meunier, Pinot Noir

49.00 €

Kuvaus

Tämä voimakas samppanja on väriltään kullankeltainen ambran sävyin. Tuoksussa on ripaus kvitteniä, orvokkia, hasselpähkinää ja voimaista toffeeta. Erittäin hieno mousse. Maussa pehmeä hedelmäisyys tulee esiin persikkana ja taustalla vaikuttaa nougat ja kevyt tammen vaniljaisuus. Kahden vuosikerran sekoite; 15 % vk 2013 ja 85 % vk 2014. Perusviinistä 45 % on käynyt tammessa. Dosage 0 g/l. Rypäleet: Pinot Meunier 37 %, Pinot Noir 63 %.

Tuotteella on rajoitettu saatavuus.

Tuottaja

Champagne Bourgeois-Diaz

Jérôme Bourgeois-Diaz syntyi vuonna 1977 perheeseen, joka on tehnyt samppanjaa neljä sukupolvea. Hänen isänsä on paikallinen viininviljelijä ja äitinsä espanjalainen alkuperältään ja myös maanviljelijäsuvusta lähtöisin. Jérôme on valinnut harvinaisempia polkuja tutustumalla erilaisiin vaihtoehtoisin malleihin luonnonmukaisen ja biodynaamisen maatalouden saralla. Lopullisen valinnan hän teki vuonna 2001 jolloin hän siirtyi orgaaniseen tuotantoon ja vuonna 2009 päätti seurata Pierre Massonin jalanjalkia biodynaamisessa maanhoidossa. Viljelyksiä tilalla on 6,5 hehtaaria, joista 3,5 hehtaaria on Pinot Meunieria, 2 hehtaaria Pinot Noiria ja 1 hehtaari Chardonnayta. Bourgeois-Diaz'n maaperältään savea ja kalkkikiveä sisältävät viinitarhat sijaitsevat Marne-joen varrella. Köynnösten keskimääräinen ikä on 35 vuotta. Hän ei vain luo orgaanista samppanjaa, hän myös viljelee biodynaamisesti. Ei torjunta-aineita, ei kemiallisia lannoitteita, ei väkivaltaa; viiniköynnöksiä hoidetaan, kuten rakastettua! Vuosien varrella köynnökset ovat toipuneet muinaisista huolimattomuuksista sekä niille on palautunut luontaiset ominaisuudet ja voimakkuus. Näin on viljelyksillä sekä myös kellarissa. Jérôme valitsi perinteisen puristimen, koska se ei ravista rypäleitä; sen sijaan se ennemminkin tarjoaa mehua kuin ”tuottaa” sitä. Tämä merkitsee sekä työtä että työtä ja vielä kerran työtä. Tavoitteena on puristaa viinirypäleet

Ruoka:

Tuotenumero: 1160101

Viivakoodi: 6419294208605

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

VIINITUKKU

www.viinitukku.fi

kaikkein rakastavimmalla tavalla ja nostaa mehu kevyesti esiin. Rypäleet pitävät tästä ylimääräisestä vaivasta.

Biodynamiikan avulla käsittelemme aluetta, joka jää täsmällisen tieteen ulkopuolelle; se on erilainen tapa käsitellä kaikkea, mikä on elossa, alkaen maaperästä perustuen sääntöihin, joihin Rudolf Steiner perusti ensimmäisen kerran 1920-luvun alussa ajatuksensa. Maallikkotermein biodynaamisessa

viljelyssä kunnioitetaan kaikkea, joka hengittää, vuorovaikuttaa ja elää.

Pohjimmiltaan biodynaamikka ilahduttaa ja ymmärtää ympäristöä

läheisesti; tätä lisäävät hienommat käsitykset, kuten auringon ja kuun

liikkeet. Kuu luo vuoroveden ja se liittyy usein tiettyyn melankoliaan. On

typerää kieltää, että olemme osa jotain suurempaa kokonaisuutta. Siksi on

järkevää vaalia tätä ikuista harmoniaa, koska se on kaunista ja hyödyllistä.

Viini koostuu yli 1000 elementistä. Viini ei ole kemiaa, se on alkemiaa. Se

on hienovarainen tasapaino ja meidän on yritettävä tarttua pieniin

ihmeisiin, jotka kääntävät rypälemehun tunteiden virtaukseksi. Viinillä

joka ei puhu meille, ei ole mitään sanottavaa...



www.viinitukku.fi