

C H A M P A G N E

Bourgeois-Diaz



Charlotte et Jérôme

Ici, où nos sols d'argile, de limons, et de craie sont bordés par les eaux tranquilles de la Marne, nous pensons que le vin n'est pas de la chimie, mais de l'alchimie. Elevés sans pesticides depuis 2009, et certifié bio et biodynamique depuis 2014, nous laissons le vin s'exprimer à son propre rythme.

Notre idée est d'utiliser les éléments que la nature nous fournit, et de les combiner à notre savoir-faire. Le résultat en vaut la peine. Vous pouvez dire que nos vins ont une âme différente. Pas de pesticides, pas d'engrais chimiques, pas de violence, nos vins ne sont pas seulement soignés, ils sont aimés. Au fur et à mesure du temps, ils ont retrouvé leur nature essentielle. Et nous travaillons à la vigne, comme nous travaillons au chai. Nous soignons particulièrement le pressurage, à l'aide d'un pressoir traditionnel, plus respectueux. Nous ne nous contentons pas de presser simplement des raisins, nous essayons d'en retirer la substantifique moelle, par des retrousses manuelles. Gros effort, mais grosse récompense. C'est ce que nous aimons.

CEPAGE : 80% Pinot Meunier issu de notre parcelle «Le Bois Marie» à Crouettes sur Marne et 20% de Pinot Noir de l'une de nos parcelles «Les Bien Aimés» à Nanteuil sur Marne

ELEVAGE : 5 mois en amphore puis 7 mois en fûts de la récolte 2018.

PRODUCTION : 1 162 bouteilles

C'EST UN COTEAUX CHAMPENOIS, LEGER, FRUITE, ET DIGESTE MAIS DOTE D'UNE ACIDITE REMARQUABLE, LUI CONFERANT UNE APTITUDE AU VIEILLISSEMENT.



Champagne Bourgeois-Diaz

45 Grande Rue - 02310 Crouettes-sur-Marne

Tél : 03 23 82 18 35 - E-mail : bourgeois-diaz@wanadoo.fr

