



F. Boulard et Fille Champagne Grand Cru Mailly

Filosofi: Old School, øko og bio-dynamisk
Druetyper: Pinot Noir, Chardonnay
Opprinnelse: Montagne de Reims

Fra jordsmonn av kritt i Grand Cru Mailly. Spontanfermentert i barrique- og demi muids-størrelse fat. Batonnage på fruktdager. Normalt 24 måneder på berme. Uklaret, udosert og lavsvolet.

Varenummer: 19279201
Volum: 0,75 l



F. Boulard et fille er en 3,5 ha eiendom i Massif St. Thierry, det nordlige hjørnet av Champagne. Eiendommen oppstod i 2009, da det allerede lille firmaet Raymond Boulard ble delt i tre. Francis Boulard ønsket å produsere høykvalitets-champagne med utgangspunkt i økologisk og biodynamisk vindyrking og et kvalitetsfokus som innebærer plogging med hest, kort beskjæring for lave avlinger, fermentering med stedegen gjær på fat, modning på berme både på fat og flaske og minimale tilsetninger. Vinene er oftest udosert og med svært moderate sulfitttilsetninger. Etter at Francis pensjonerte seg i 2017, har datteren Delphine drevet virksomheten videre alene, i samme ånd.