

# CHAMPAGNE FRANÇOIS SÉCONDE BRUT GRAND CRU

---



## Beskrivelse

Skøn gylden-gul champagne med fine bobler. Duften er mineralsk og frugtig, men smagen er dejlig fyldig med nuancer af ristet brød, smør og eksotiske frugter som kiwi og mango.

## Pairing

Nyd den som apéritif, til fisk, skaldyr, lyst kød, fjerkræ, ost

## Producent

François Séconde

## By/Område

Sillery / Montagne de Reims

## Cru

Grand Cru; marker i Sillery, Mailly Champagne, Verzenay

## Høstår

Base 2013

30% vin de réserve : 1982 - 2012 (+30år/solera)

## Druer

2/3 Pinot Noir

1/3 Chardonnay

## Dosage

Brut 8g/liter

## Vinifikation

Første fermentering i ståltanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

Håndvendt i pupitre

12% alc.

---

## Champagne François Secondé

Champagne François Secondé er den eneste "Recoltant Manipulant" i Sillery / uafhængige producent i byen Sillery, der producerer champagne af druer høstet fra familiens egne marker. Desuden er Champagne François Secondé den eneste, der producerer ren Sillery-champagne.

Familien Secondé ejer 5,5ha i Sillery, Mailly-Champagne, Verzenay og Puisieulx. Der arbejdes med med ståltanke og tønder, men også med "solera-princippet".

Jérôme Gros Lambert blev for nogle år siden ansat til at føre Champagne François Secondés traditioner og know-how videre til kommende generationer. Jérôme Gros Lamberts tilstedeværelse er blevet endnu vigtigere, siden april 2019 François Secondé i 2019 mistede livet ved en tragisk faldulykke. I dag ejes Champagne François Secondé af François hustru Anne-Marie.