

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

LA LOGE



Beskrivelse

Champagnen har en fin gylden farve og dejligt vedholdende bobler. Duft og smag domineres af røde bær, særligt hindbær, samt wienerbrødsnoter. God længde i smagen.

Pairing

Aperitif, til tærter/salater, lyst kød, kylling, fisk og skaldyr

Producent

François Séconde

By/Område

Sillery / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

Base 2012

Vin de reserve 30%, Solera 2005-2011

Druer

100% Pinot Noir

Lieu-dit

La Loge er et udhus på familiens marker, hvorfra druerne høstes.

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering delvist i ståltanke og egetræstønder
Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

Håndvendt i pupitre

12% alc.

Årlig prod. 2000stk.

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 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.