

# CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

## CLOS DES BERGERONNEAU 2009

---



### Beskrivelse

En særlig elegant champagne, der med druernes høje alder, lang lagring og 100% meunier har opnået en skøn rund og fyldig karakter. Denne millésime er frisk og frugtig samt præget af mineralske noter i en skøn blanding med noter af smør og modne orangefrugter.

### Pairing

Apéritif, andebryst, foie gras

### Producent

Familien Bergeronneau-Marion

### By/Område

Villedommange / Montagne de Reims  
Druerne er høstet fra gamle vinstokke på over 70 år plantet i familiens smukke clos af samme navn som champagnen.

### Cru

Premier Cru

### Høstår

2009

### Druer

100% Meunier

### Dosage

Brut 7g

### Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, anden fermentering i flaske  
Malolaktisk fermentering udført  
12% alc.

Lukning med den charmerende gammeldags lukning med snor og forsegling.

---

### Champagne F. Bergeronneau-Marion

Veronique og Florent Bergeronneau-Marion har begge mange generationer bag sig, der siden 1590 har givet jord og erfaringer videre, ligesom de i dag selv arbejder side om side med datteren Virginie og sønnen Fabien.

På 14hektar dyrker familien Bergeronneau-Marion druesorterne Pinot Noir, Meunier og Chardonnay, og producerer årligt 70.000 flasker. Helt speciel er familiens smukt indhegnede "Clos des Bergeronneau", hvorfra fremtrylles denne fantastiske 100% Meunier champagne.

De senest 12 år har familien arbejdet efter særlige metoder, der beskytter og bevarer vinmarkerne på bedste vis; de anvender ikke insecticider, omkring vinstokkene gror græs, og der anvendes særligt højteknologisk udstyr til at sikre mindst mulig sprøjtning.