

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

CUVÉE SAINT LIÉ



Beskrivelse

Fine bobler og lys gylden farve
Rigtig god balance og frisk smag
Noter af citrusfrugt og nødder

Pairing

God som apéritif, til fisk og skaldyr, salater, kyllingeretter og lidt federe mad som foie gras

Producent

Veronique og Florent Bergeronneau-Marion samt datteren Virginie og sønnen Fabian

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims
Lieu-dit, opkaldt efter det lille kapel Saint Lié, hvor omkring alle druer er høstet

Cru

1. cru

Høstår

2009 - ingen vin de reserve, men ikke millésimeret

Druer

50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

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 fordelt på et bredt sortiment. Helt speciel er familiens smukt indhegnede "Clos des Bergeronneau", hvorfra fremtrylles en 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.