

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

Grande Réserve



Beskrivelse

En elegant og frugtig champagne med god lang smag. Noter af modne frugter, bl.a. pære

Pairing

God som apéritif, til fjerkræ, fisk og skaldyr

Producent

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

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims

Cru

1. cru

Høstår

2016-2015

Druer

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret min. 27 måneder før degorgering
12% alc.

Champagne F. Bergeronneau-Marion

Familien Bergeronneau-Marion producerer i 1. cru byen Ville-Dommange, Montagne de Reims, årligt 70.000 flasker champagne. Familien har siden 1590 arbejdet med alt fra tøndeproduktion til druehøst. Florent Bergeronneau fik som 18-årig en parcel af sine forældre og har siden arbejdet passioneret og målrettet mod at blive det, han er i dag - nemlig en uafhængig producent, der fremstiller champagne af egne druer.

Familien dyrker Chardonnay, Pinot Noir og Meunier fra egne 14ha jord og særligt charmerende er deres Clos des Bergeronneau med gamle vinstokke, hvorfra fremrylles en ren Meunier-champagne.

De seneste 12 år har familien arbejdet efter særligt miljøvenlige metoder, hvorfor de har undgået insecticider og græsset gror omkring deres vinstokke.