

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2013



Beskrivelse

Gylden champagne med fine vedholdende bobler. Duften er frisk med nuancer af akaciehonning, kaprifolie og kandiseret frugt. Elegant smag af hvide blomster, krydderier og citrus.

Pairing

Apéritif, hummer, lyst kød

Producent

François Secondé / Jerome Gros Lambert

By/Område

Sillery / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

2013

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Kort passage i trætønder
Malolaktisk fermentering udført
Ingen filtrering
Anden fermentering i flaske
Håndvendt i pupitre
12% alc.

Årlig prod. 2500stk

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.