

# CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER ROSÉ

---



## Beskrivelse

Frisk og dejlig champagne med en duft og smag af røde bær, der leder tankerne hen på barndommens hjemmelavede saft  
Fine bobler og skøn rød farve

## Pairing

Rigtig god som apéritif, til lette sommerretter, laks, barbecue og let-krydrede retter

## Producent

François Pierson

## By/Område

Louvois / Montagne de Reims

## Cru

1. Cru

## Høstår

2012

## Druer

100% Pinot Noir

## Dosage

Brut 6g/l

## Vinifikation

Presning af druer efter maceration  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
Lagret mindst 4 år i kælderen  
12% alc.

Fås også i Magnum

---

## Champagne Pierson Cuvelier

Hos champagne Pierson Cuvelier producerer familien årligt 110.000 flasker champagne. Produktionen varetages i dag af Francois Pierson i samarbejde med dennes hustru, datter og søn.

Der høstes fra egne 11ha marker primært Pinot Noir druer, og kun den bedste saft fra 1. pres benyttes til egne champagner.

Francois Pierson har fokus på kvalitet og smag frem for branding, og er meget stilsikker i sine champagner, der er kendetegnet ved god lang smag og fine bløde bobler.

Familiens marker ligger rigtigt godt placeret i 12 Grand Cru og 1. Cru områder, og der kommer da også ofte tilbud fra andre huse om at købe familiens marker...men de er helt sikkert ikke til salg.