

CHAMPAGNE FRANCOIS SECONDE

Blanc de Blancs - Millésime 2015



Beskrivelse

Mild og dejligt afrundet årgangschampagne. Den har en flot lysegul farve og frigiver nogle intenst bobler som danner en fin perlerække fra bunden af glasset. I næsen er der noter af akacie, kaprifolium, kandiseret frugt. Den har en elegant smag af blomster, krydderier og citrus. En meget flot afbalanceret og harmonisk champagne

Pairing

Anbefales som aperitif men også til hummer, østers eller retter med lyst kød

Producent

Francois Secondé og Jerome Gros Lambert

By/Område

Sillery, Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

2015

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, ingen filtrering
Let passage i egetræsfade, lagret i min.36 mdr.
Malolaktisk fermentering udført
12% alc.
2000 flasker produceres årligt

Champagne François Secondé

Champagne François Secondé er den eneste "Recoltant Manipulant" i Sillery; altså den eneste uafhængige producent i Sillery, der producerer champagne af druer høstet fra egne marker. De øvrige marker er opkøbt af større brands eller ejerne er gået sammen i kooperativer. Desuden er François Séconde den eneste, der producerer ren Sillery-champagne.

François Séconde ejer 5,5ha beliggende i Sillery, Mailly-Champagne, Verzenay og Puisieulx. Sillery er en af de byer i Champagne, der historisk har været blandt de først anerkendte for at producere gode vine.

Hos François Secondé arbejdes i flere af champagnerne med kombination af traditionelle vats (ståltanke) og tøndelagring. Til nogle champagner anvendes ydermere solera-princippet. Den dygtige Jérôme Gros Lambert arbejder side om side med François Séconde og dennes hustru Anne Marie for at føre Champagne François Secondés traditioner og know-how videre til kommende generationer.