

# CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

## Rosé de Saignée

---



### Beskrivelse

En frisk rosé champagne med en skøn fylde og god kraftig smag af særligt røde bær.

### Pairing

God som apéritif, til andebryst, desserter med røde bær

### Producent

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

### By/Område

Villedommange / Montagne de Reims

### Cru

1. cru

### Høstår

### Druer

60% Pinot Noir, 40 Meunier

### Dosage

Brut 8g/l

### Vinifikation

Første fermentering i ståltanke  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
Lagret min. 30 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.