

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION BLANC DE BLANCS - FÛT DE CHÊNE



Beskrivelse

Denne champagne rummer friskhed og elegance fra chardonnaydruen, et let strejf af fadlagring samt noter af frugt og brioche.

Pairing

God som apéritif, til lyst kød, fisk, skaldyr og caviar

Producent

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

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims

Cru

1. cru

Høstår

Druer

100% Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Vinificeret og lagret i egetræstønder i 7-8 måneder.
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

Champagne F. Bergeronneau-Marion

Familien Bergeronneau-Marion producerer i 1. cru byen Ville-Dommange, Montagne de Reims, årligt 70.000 flasker champagne fordelt på et bredt sortiment.

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 fremtrylles 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.