

CHAMPAGNE FRANÇOIS SÉCONDE BRUT GRAND CRU



Beskrivelse

Skøn gylden-gul champagne med fine bobler. Duften er mineralsk og frugtig, men smagen er dejlig fyldig med nuancer af ristet brød, smør og eksotiske frugter som kiwi og mango.

Pairing

Nyd den som apéritif, til fisk, skaldyr, lyst kød, fjerkræ, ost

Producent

François Secondé

By/Område

Sillery / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru; marker i Sillery, Mailly Champagne, Verzenay

Høstår

Base 2021

30% vin de réserve : 1982 - 2020 (solera vinlagring)

Druer

2/3 Pinot Noir

1/3 Chardonnay

Dosage

Brut 8g/liter

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

Håndvendt i pupitre

12% alc.

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 mistede i 2019 livet ved en tragisk faldulykke. I dag ejes Champagne François Secondé af François hustru Anne-Marie.