

CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER MILLÉSIME 2018



Beskrivelse

Sprød og elegant Pinot Noir champagne. Noter af tørrede, modne og kandiseret frugter, samt frisk valnød og ristede mandel. Skønne krydre noter af nellike og vanilje fra første fermentering i egetræstønder. En friskhed der afslutter med smag af appelsinskal

Pairing

Luksuriøs aperitif, god til fisk og skaldyr, til fjerkræ med appelsin tilbehør
Også meget velegnet til ost.

Producent

François Pierson

By/Område

Louvois / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

2018

Druer

100% Pinot Noir

Dosage

Brut 6g/l

Vinifikation

Første fermentering i egetræstønder
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske 12% alc.
Fadlagret 1 år og lagret i kælderen i 4 år

Champagne Pierson Cuvelier

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

Der høstes fra egne 12ha 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 Grand Cru og 1. Cru områder, og der kommer da også tilbud fra andre huse om at købe familiens marker...men de er helt sikkert ikke til salg.