

CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER PRESTIGE



Beskrivelse

Rund og dejlig champagne. Duft og lang smag af røde bær. Milde bobler og fin gylden farve.

Pairing

Rigtig god som apéritif.
Til lette sommerretter, tærter, fisk, skaldyr og fjerkræ.

Producent

François Pierson

By/Område

Louvois / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

Basis vin 2018-2019-2020

Druer

100% Pinot Noir

Dosage

Brut 6g/l

Vinifikation

Første fermentering i stårtanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret år i kælderen 12% alc.

Disgorgement marts 2023

Champagne Pierson Cuvelier

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

Der høstes fra egne 11ha 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 12 Grand Cru og 1. Cru områder, og der kommer da også ofte tilbud fra andre huse om at købe familiens marker...men de er helt sikkert ikke til salg.