

# CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER TRADITION

---



## Beskrivelse

Frisk og sprød champagne med mange små bobler. Duft og lang smag præges af røde bær og friskes op af let citrus.

## Pairing

Rigtig god som apéritif, sommerretter, tærter og salater, fisk og skaldyr.

## Producent

François Pierson

## By/Område

Louvois / Montagne de Reims

## Cru

Grand Cru

## Høstår

Basis vin 2018-2019-2020

## Druer

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

## Dosage

Brut 8g/l

## Vinifikation

Første fermentering i stårtanke  
Malolaktisk fermentering udført. Anden fermentering i flaske. Lagret i kælderen, 12% alc. Disgorgement marts 2023

Fås også som demi, magnum og jeroboam

---

## 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.