

CHAMPAGNE FRANÇOIS SÉCONDE BRUT INTEGRAL GRAND CRU



Beskrivelse

Skøn gylden-gul champagne med fine bobler. Den har en mineralsk og frisk fremtoning i duft og smag, samt nuancer af ristet brød, smør og eksotiske frugter som kiwi og mango.

Pairing

Nyd den som aperitif eller f.eks. til sushi, østers, ost

Producent

François Séconde

By/Område

Sillery / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru; marker i Sillery, Mailly Champagne, Verzenay

Høstår

Base 2013

30% vin de réserve : 1982 - 2012 (+30år/solera)

Druer

2/3 Pinot Noir

1/3 Chardonnay

Dosage

Brut Nature 0g/liter

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Håndvendt i pupitre

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