

# CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

## LA LOGE

---



### Beskrivelse

Champagnen har en fin gylden farve og dejligt vedholdende bobler. Duft og smag domineres af røde bær, særligt hindbær, samt wienerbrødsnoter. God længde i smagen.

### Pairing

Aperitif, til tærter/salater, lyst kød, kylling, fisk og skaldyr

### Producent

François Séconde

### By/Område

Sillery / Montagne de Reims

### Cru

Grand Cru

### Høstår

Base 2012

Vin de reserve 30%, Solera 2005-2011

### Druer

100% Pinot Noir

### Lieu-dit

La Loge er et udhus på familiens marker, hvorfra druerne høstes.

### Dosage

Brut 8g/l

### Vinifikation

Første fermentering delvist i ståltanke og egetræstønder

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

Håndvendt i pupitre

12% alc.

Årlig prod. 2000stk.

---

### 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.