

CHAMPAGNE FRANÇOIS SÉCONDE

PUISIEULX - Petites Vieilles Vignes



Beskrivelse

Volumen og kraft fra Pinot Noir samt friskhed, elegance og mineralitet fra Chardonnay giver en god balance. Let-krydret i smagen og skønne nuancer af modne frugter og vanille.

Pairing

Aperitif, lyst kød, hummer og andre skaldyr

Producent

François Séconde

By/Område

Puisieulx / Montagne de Reims

Mono-Parcelle, da alle druer er høstet fra en mark

Cru

Grand Cru

Høstår

Blanding af flere årgange, bearbejdet som solera påbegyndt i 2009

Druer

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage

Brut 6g/l

Første fermentering delvist i ståltanke og egetræstønder
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Håndvendt i pupitre
12% alc. (Årlig produktion 500-600stk)

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.