

# CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION BLANC DE BLANCS

---



## Beskrivelse

En frisk og frugtig champagne med fine bobler og lys gylden farve. Noter af citrus, hyldeblomst og mandler.

## Pairing

God som apéritif, til fjerkræ, fisk og skaldyr

## Producent

Veronique og Florent Bergeronneau-Marion samt datteren Virginie og sønnen Fabian

## By/Område

Villedommange / Montagne de Reims

## Cru

1. cru

## Høstår

2013

## Druer

100% Chardonnay

## Dosage

Brut 8g/l

## Vinifikation

Første fermentering i ståltanke  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
12% alc.

---

## Champagne F. Bergeronneau-Marion

Familien Bergeronneau-Marion producerer i 1. cru byen Ville-Dommange, Montagne de Reims, årligt 70.000 flasker champagne fordelt på et bredt sortiment.

Familien har siden 1590 arbejdet med alt fra tøndeproduktion til druehøst. Florent Bergeronneau fik som 18-årig en parcel af sine forældre og har siden arbejdet passioneret og målrettet mod at blive det, han er i dag - nemlig en uafhængig producent, der fremstiller champagne af egne druer.

Familien dyrker Chardonnay, Pinot Noir og Meunier fra egne 14ha jord og særligt charmerende er deres Clos des Bergeronneau med gamle vinstokke, hvorfra fremtrylles en ren Meunier-champagne.

De seneste 12 år har familien arbejdet efter særligt miljøvenlige metoder, hvorfor de har undgået insecticider og græsset gror omkring deres vinstokke.