

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

CLOS DES BERGERONNEAU 2007



Beskrivelse

En særlig elegant champagne, der med druernes høje alder, lang lagring og 100% meunier har opnået en skøn rund og fyldig karakter, hvor duft og smag primært præges af modne orange frugter

Pairing

Apéritif, andebryst, foie gras

Producent

Familien Bergeronneau-Marion

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims
Druerne er høstet fra gamle vinstokke på over 70 år plantet i familiens smukke clos af samme navn som champagnen.

Cru

Premier Cru

Høstår

2007

Druer

100% Meunier

Dosage

Brut 7g

Vinifikation

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

Lukning med den charmerende gammeldags lukning med snor og forsegling.

Champagne F. Bergeronneau-Marion

Veronique og Florent Bergeronneau-Marion har begge mange generationer bag sig, der siden 1590 har givet jord og erfaringer videre, ligesom de i dag selv arbejder side om side med datteren Virginie og sønnen Fabien.

På 14hektar dyrker familien Bergeronneau-Marion druesorterne Pinot Noir, Meunier og Chardonnay, og producerer årligt 70.000 flasker. Helt speciel er familiens smukt indhegnede "Clos des Bergeronneau", hvorfra fremtrylles denne fantastiske 100% Meunier champagne.

De senest 12 år har familien arbejdet efter særlige metoder, der beskytter og bevarer vinmarkerne på bedste vis; de anvender ikke insecticider, omkring vinstokkene gror græs, og der anvendes særligt højteknologisk udstyr til at sikre mindst mulig sprøjtning.