

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION

CUVÉE SAINT LIÉ



Beskrivelse

Fine bobler og lys gylden farve.
Rigtig god balance og frisk smag.
Noter af citrusfrugt og nødder.

Pairing

God som apéritif, til fisk og skaldyr, salater, kyllingeretter og lidt federe mad som foie gras.

Producent

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

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims
Lieu-dit, da alle druer er høstet omkring det lille kapel Saint Lié.

Cru

1. cru

Høstår

2009 - ingen vin de reserve, men ikke millésimeret

Druer

50% Chardonnay
40% Meunier
10% Pinot Noir

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

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

Champagne Bergeronneau-Marion

Familien Bergeronneau-Marion producerer i 1. cru byen Ville-Dommange, Montagne de Reims, årligt 70.000 flasker champagne. 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 12år har familien arbejdet efter særligt miljøvenlige metoder, hvorfor de har undgået insecticider og græsset gror omkring deres vinstokke.