

CHAMPAGNE F. BERGERONNEAU-MARION PRESTIGE



Beskrivelse

Frugtig, fyldig og rund champagne
Milde bobler og gylden farve
Noter af moden orangefrugt, røde bær, valnødder

Pairing

God som apéritif, til lammekød og ost.
God til lidt fyldigere smagsnuancer og tungere retter.

Producent

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

By/Område

Villedommange / Montagne de Reims

Cru

1. cru

Høstår

2015

Druer

50% Meunier
50% Pinot Noir

Dosage

Brut 7g/l

Vinifikation

Første fermentering i egetræstønder
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 fra 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 fremrylles 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.