

# CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

## BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2013

---



### Beskrivelse

Gylden champagne med fine vedholdende bobler. Duften er frisk med nuancer af akaciehonning, kaprifolie og kandiseret frugt. Elegant smag af hvide blomster, krydderier og citrus.

### Pairing

Apéritif, hummer, lyst kød

### Producent

François Secondé / Jerome Gros Lambert

### By/Område

Sillery / Montagne de Reims

### Cru

Grand Cru

### Høstår

2013

### Druer

100% Chardonnay

### Dosage

Brut 8g/l

### Vinifikation

Første fermentering i ståltanke  
Kort passage i trætønder  
Malolaktisk fermentering udført  
Ingen filtrering  
Anden fermentering i flaske  
Håndvendt i pupitre  
12% alc.

Årlig prod. 2500stk

---

### 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.