

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

BRUT GRAND CRU



Beskrivelse

Skøn gylden-gul champagne med fine bobler. Duften er mineralsk og frugtig, men smagen er dejlig fyldig med nuancer af ristet brød, smør og eksotiske frugter som kiwi og mango.

Pairing

Nyd den som apéritif, til

Producent

François Secondé / Jerome Gros Lambert

By/Område

Sillery / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høst fra Sillery, Mailly Champagne og Verzenay

Høstår

Base 2013

30% vin de réserve : 1982 - 2012 (+30år/solera)

Druer

2/3 Pinot Noir og 1/3 Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

12% alc.

Champagne François Secondé er den eneste "Recoltant Manipulant" i Sillery; altså den eneste uafhængige producent i Sillery, der producerer champagne af druer høstet fra egne marker. De øvrige marker er opkøbt af større brands eller ejerne er gået sammen i kooperativer. Desuden er Champagne François Secondé den eneste, der producerer ren Sillery-champagne.

Champagne François Secondé ejer 5,5ha beliggende i Sillery, Mailly-Champagne, Verzenay og Puisieulx. Sillery er en af de byer i Champagne, der historisk har været blandt de først anerkendte for at producere gode vine.

Hos Champagne François Secondé arbejdes i flere af champagnerne med kombination af traditionelle vats (ståltanke) og tøndelagring. Til visse champagner anvendes ydermere solera-princippet.

Den dygtige Jérôme Gros Lambert har de seneste år arbejdet side om side med François Seconde og dennes hustru Anne Marie for at føre Champagne François Secondés traditioner og know-how videre til kommende generationer. Desværre mistede François Secondé i april i år livet ved en faldulykke på kældertrappen, og Jérôme Gros Lamberts arbejde er dermed ikke blevet mindre vigtigt.