

# CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER PRESTIGE

---



## Beskrivelse

Rund og dejlig champagne. Duft og lang smag af røde bær. Milde bobler og fin gylden farve.

## Pairing

Rigtig god som apéritif.  
Til lette sommerretter, fisk, skaldyr, fjerkræ og vildt.

## Producent

François Pierson

## By/Område

Louvois / Montagne de Reims

## Cru

Grand Cru

## Høstår

Base 2013  
Vin de reserve 2012-2011

## Druer

100% Pinot Noir

## Dosage

Brut 6g/l

## Vinifikation

Første fermentering i stårtanke  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
Lagret mindst 4 år i kælderen 12% alc.

---

## Champagne Pierson Cuvelier

Hos champagne Pierson Cuvelier producerer familien årligt 110.000 flasker champagne. Produktionen varetages i dag af François Pierson i samarbejde med dennes hustru, datter og søn.

Der høstes fra egne 11ha marker primært Pinot Noir druer, og kun den bedste saft fra 1. pres benyttes til egne champagner.

François Pierson har fokus på kvalitet og smag frem for branding, og er meget stilsikker i sine champagner, der er kendetegnet ved god lang smag og fine bløde bobler.

Familiens marker ligger rigtigt godt placeret i 12 Grand Cru og 1. Cru områder, og der kommer da også ofte tilbud fra andre huse om at købe familiens marker...men de er helt sikkert ikke til salg.