

CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER ROSÉ



Beskrivelse

Frisk og dejlig champagne med en duft og smag af røde bær, der leder tankerne hen på barndommens hjemmelavede saft
Fine bobler og skøn rød farve

Pairing

Rigtig god som apéritif, til lette sommerretter, laks, barbecue og let-krydrede retter

Producent

François Pierson

By/Område

Louvois / Montagne de Reims

Cru

1. Cru

Høstår

2012

Druer

100% Pinot Noir

Dosage

Brut 6g/l

Vinifikation

Presning af druer efter maceration
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret mindst 4 år i kælderen
12% alc.

Fås også i Magnum

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.