

CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER TRADITION



Beskrivelse

Frisk og sprød champagne med mange små bobler. Duft og lang præges af røde bær og friskes op af let citrus.

Pairing

Rigtig god som apéritif, sommerretter, tærter og salater, fisk og skaldyr.

Producent

François Pierson

By/Område

Louvois / Montagne de Reims

Cru

Grand Cru

Høstår

Base 2013

Vin de reserve 2012-2011

Druer

85% Pinot Noir

15% Chardonnay

Dosage

Brut 6g/l

Vinifikation

Første fermentering i stårtanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

Lagret mindst 4 år i kælderen 12% alc.

Fås også som demi, magnum og jeroboam

Champagne Pierson Cuvelier

Hos champagne Pierson Cuvelier producerer familien årligt 110.000 flasker champagne. Produktionen varetages i dag af Francois 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.

Francois 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.