

Champagne Bergère Oenotheque Magnum

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne A. Bergere](#)

Årgang: 2003

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: -

Drue: 60% pinot noir, 40% chardonnay

Veil. pris horeca: 1599.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1999.9,-

EDP nr. : 9083215

SAP nr. : 9083215

Vinmonopol nr. : 16676205



BRUK AV EIK

SPONTANFERMENTERT

Innhold:

Syre:5.8

Sukker:6

Alkohol:12 %

Om produsenten

Champagne A. Bergère er et navn knyttet til en familiehistorie med en lang Champenoise-tradisjon. Grunnlagt i andre halvdel av 1800-tallet, debuterte de som et produksjonsmerke i 1949, da Albert Bergère begynte å utvikle sine egne champagner. Han har deretter blitt fulgt av sønnen André som sammen med kona Brigitte nå utvider vinarven, opp til tredje generasjon med Adrien, som også er Chef De Cave og søsteren Annaëlle.

Familien eier vinmarker i Fèrebrianges, Etoges, Congy, Bethon, Charly-sur-Marne og i Grand Cru-territoriene Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Chouilly og Cramant.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk med toner av sitrus, blomster og mineraler. Tørr, balansert syre, fyldig med god lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk