

Champagne Bergère Origine Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne A. Bergere](#)
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Côte des Blancs
Drue: 70% chardonnay, 20% pinot noir, 10% pinot meunier

Veil. pris horeca: 375.93 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 469.9,-
EDP nr. : 9080741
SAP nr. : 9080741
Vinmonopol nr. : 15070201

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:5
Alkohol:12,5 %

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.

Vinifikasjon

Non-Vintage, lagret på bunnfall i 30 måneder.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Fruktig, mineralsk, konsentrert. Tørr. Mye syre, mineralsk uttrykk.

Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk



BRUK AV EIK