

Champagne François Secondé

CHAMPAGNE INTEGRAL ZERO DOSAGE GRAND CRU

Cru : Sillery/Mailly Champagne/Puisieulx/Verzenay

Age moyen des parcelles : 40 ans

Situation des parcelles : Montagne de Reims

Proportions des cépages : 1/3 Chardonnay
2/3 Pinots noirs

30% Vins de réserve de 1982 à 2013

Récolte : Base 2014

Vinification en cuves avec fermentation malolactique.

Repos en cave : 24 à 36 mois

Remuage manuel

5000 bouteilles/an

Non dosé au dégorgement (pas d'ajout de liqueur)

Personnalité du vin : Nez pur, expression juste et efficace, minéralité et fraîcheur. Pour amateur averti.

Médaille de Bronze DECANTER 2017

