

Champagne François Secondé

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU



Cru : SILLERY/Mailly-Champagne/Verzenay/Puisieulx

Age moyen des parcelles : 40 ans

Situation des parcelles : Montagne de Reims

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

Base : 2015

30% Vins de réserve de 1982 à 2014

Vinification en cuves avec fermentation malolactique

Repos en cave : 18 à 24 mois

Remuage manuel

Dosage au dégorgement : 8g/l

Tirage : 28000 bouteilles/an

Personnalité du vin : Teinte jaune doré souligné par un cordon de bulles étincelantes. Nez minéral, floral et viennoiseries. Bouche riche équilibrée dans laquelle la brioche légèrement toasté et les fruits exotiques s'unissent jusqu'à un final harmonieux.



Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2014

Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2016

Médaille d'Or Concours général agricole de Paris 2017

Médaille d'Argent Concours général agricole de Paris 2018