

Champagne Bergère Oenotheque Magnum

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Champagne A. Bergere](#)

Årgang: 2005

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: -

Drue: 40% chardonnay, 60%
pinot noir

Veil. pris horeca: 1599.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1999.9,-

EDP nr. : 9083223

SAP nr. : 9083223

Vinmonopol nr. : 16676105

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

Strågul. Duft av moden sitrus, innslag av gule epler, brioche og mineralisk. Konsentrert, kompleks, delikat frukt, god friskhet og med god fylde.

Passer til

Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk

