



2013 Coteaux Champenois Rouge Bérêche et Fils



Rødvin



Pinot Noir



Champagne



2013

Bereche et Fils

Dette er en ægte Champagnekuriositet - det er rødvin! Coteaux Champenois Rouge - oprindeligt var Champagne ikke kendt for mousserende hvid vin, men for rødvine, der kunne konkurrere med de bedste vine fra Bourgogne. I den sydlige del af Montagne de Reims ligger landsbyen Ormes - her ligger den lille vinmark på kun 0,38 ha. Den blev i 1965 beplantet med Pinot Noir og Pinot Meunier med forholdet 75% Pinot Noir og 25% Pinot Meunier, hvilket dermed også er forholdet i denne vin. Der laves 2 fade rødvin i de bedste årgange, primært fordi det er den rødvin, som blandes med, når der skal laves roséchampagne. Men vinen er fantastisk lækker og elegant derfor vælger Bérèchebrødrene at flaske den vin der ikke bruges til roséproduktionen. Vinen ligger 16 måneder på fade og når den skal flaskes sker det på en ganske særlig måde via en gamle metode - en særlig "tappehane" monteres på fadet og vinen tappes ganske forsigtigt og langsomt på flasker manuelt. Vinen er fin, sart og elegant - meget burgundisk i stilen og dog sin ganske egen.

Informationer

Varenummer	45351313
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Bereche et Fils
Region	Champagne
Druesammensætning	75% Pinot Noir og 25% Pinot Meunier
Lagring	16 måneder på fransk eg