

# CHAMPAGNE BERGÈRE BRUT ORIGINE

CHAMPAGNE A. BERGÈRE



Champagnes Type Brut sans année

La Cuvée Origine Brut sans étui de la Maison de champagne A. Bergère est un champagne d'assemblage élaboré à partir de 70% de chardonnay, 20% de pinot noir et 10% de pinot meunier issus des terroirs de Fèrebrianges,...

## Accords mets et vins

Apéritifs, Fruits de mer, Poissons, Desserts

## Détails

**Effervescent :** oui  
**Degrés :** 12 %  
**Packaging :** carton de 6  
**Domaine :** Champagne A. Bergère  
**Couleur :** Blanc  
**Région :** Champagne  
**Appellation :** AOP Champagne  
**Cépages :** Pinot noir, Chardonnay  
**Contenance :** 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir :** Fèrebrianges, Etoges et Congy  
**Cépage :** 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir et 10% Pinot Meunier  
**Viticulture :** Traditionnelle  
**Elevage :** Elevage réalisé sur lies

## Dégustation

**Robe :** Dorée et brillante  
**Nez :** Notes d'agrumes et des touches de fleurs blanches  
**Bouche :** Structuré, frais et crémeux  
**Finale :** Belle longueur et vif  
**Garde :** 2-3 ans  
**Température de service :** Entre 7°C et 9°C

## HISTOIRE DU DOMAIN

Établie à Fèrebrianges, au cœur de la Vallée du Petit Morin, notre famille est propriétaire de vignes depuis 1848. Savoir-faire et transmission guident depuis toujours notre histoire.