

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

Degrès : 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 DOMAINE

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.



Plaisirs du vin
Agen