

Francoise Bedel Entre Ciel et Terre

Frankrike / Champagne

Crouttes- sur Marne , helt vest i Vallée de la Marne.

Francoise og hennes sønn Vincent lager fantastisk champagne fra deres 8,4 hektar med vinmarker, som tradisjon her er det Pinot Meunier som er hoveddruen, noe de mestrer til fulle, det brukes lite reserveviner siden de vil at så mye som mulig fra årgangen skal skinne gjennom, de lar vinene ligge veldig lenge på sitt bunnfall og Francoise har siden 1998 jobbet Biodynamisk, noe hun mener er å jobbe tradisjonelt

Clay-calcareous and alluvium-calcareous soils. Age of vines: 20-70 yo



Type	Champagne
Produsent	Champagne Francoise Bedel & Fils
Druetyper	50 % Pinot Meunier, 35 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay
Vinifikasjon	Part of the harvest is vinified in oak barrels to create the right conditions for controlled oxidation and make the wines rounder and more opulent. The remainder goes into enamelled tanks. Racking sessions are timed to coincide with the most propitious days, according to Maria THUN's lunar calendar. Françoise BEDEL blends with geology, direction and angle of the slope, localities and parcels in mind. Riddling and disgorging operations are done by hand.
Lagring	5 år Sur Lattes
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 4,45 g/l g/l Syre: 4,50 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Serveringstemperatur	8-10
Webside	www.champagne-bedel.fr

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12811101	6435135	kr. 780,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

91 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av modne epler og gjærbakst. Moden og rik frukt på smak med en flott konsentrasjon og frisk syre. Nydelig lang utgang.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>