



Champagne François Secondé

BRUT GRAND CRU



Terroirs Assemblage de nos 4 villages Grand Cru :

Sillery, Mailly-Champagne, Puisieulx et Verzenay situés au Nord de la Montagne de Reims où la craie constitue le sous-sol dans lequel nos vignes s'enracinent.

Composition

Assemblage de 2/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay

Année de base : 2023

30% de réserve perpétuelle débutée en 1982

Dosage : 7g/l

Minéralité saline, onctuosité, puissance, fraîcheur et finesse sont les caractéristiques de ce Champagne.

Accords

Il peut être à la fois Champagne d'apéritif et Champagne de repas

Accompagnant aussi bien un poulet de Bresse à la crème qu'un Comté 36 mois...

Flaconnages : Demi-bouteille 0.375l

Bouteille 0.75l

Magnum 1.5l

Jéroboam 3l

Mathusalem 6l

Récompenses

Médaille d'Argent Decanter 2019 : 92/100

Médaille d'Argent Decanter 2020 : 90/100

92/100 Wine Advocate Robert Parker 30/04/2019

Médaille d'Or Mundus Vini 2024



www.champagnefrancoisseconde.com

6 rue des galipes 51500 Sillery France

Tel : 03 26 49 16 67

Email : grandcru@champagnefrancoisseconde.com

