



## *Champagne François Secondé* *LA LOGE BLANC DE NOIRS SILLERY GRAND CRU*



### **Terroir** Sillery Grand Cru :

Sillery, un village grand cru historique de la Champagne  
Situé au Nord de la Montagne de Reims où le sous-sol est fait de craie dans laquelle s'épanouisse nos vignes .

**Composition** : Unique Champagne Non Millésimé 100% Pinot Noir de Sillery,  
L'un des 17 Grands Crus villages de Champagne.

100% Pinot Noir Vieilles Vignes

Année de base : 2021

30% de réserve perpétuelle commencée en 2005

Dosage : 7g/l

Avec une couleur jaune doré, la finesse de ce champagne commence par ces bulles qui lui donne un fil de mousse persistant. Puissance et finesse au nez, il dégage des notes de fruits rouges et de pâtisseries.

En bouche, nous trouvons cette finesse qui lui donne une onctuosité caractéristique et aussi ces notes de fruits rouges.

### **Accords :**

Il est à la fois Champagne d'apéritif et de repas .

Sa puissance lui permettra d'accompagner des plats épicés

### **Flacons :**

Bouteille 0.75l

### **Récompenses**

Médaille d'Or Mundus Vini 2025

Médaille d'Argent Decanter 2019 : 92/100

Médaille d'Argent Decanter 2020 : 90/100

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



[www.champagnefrancoisseconde.com](http://www.champagnefrancoisseconde.com)

6 rue des galipes 51500 Sillery France Tel : 03 26 49 16 67

Email : [grandcru@champagnefrancoisseconde.com](mailto:grandcru@champagnefrancoisseconde.com)

