

Brut "Deux Terres" Nature- Maison Bergeronneau et Marion

AOP Champagne

Culture

Biologique

Cépages

65% Pinot Meunier 6°
et 35% Pinot Noir

Service

Alcool

12



La cuvée « Les Deux Terres 1er Cru Brut Nature » est le résultat de 2 parcelles distinctes, cultivées en bio, et vinifiées ensemble.

King

Complexe

Intense

Vif

Service

L'accord parfait

Des gougères au fromage, une épaule d'agneau.

Le contre-pied facile

Lapin à la moutarde.

Apogée Garde

2023 2030

Dégustation



Oeil

couleur or pâle, fines bulles.



Nez

Fruité, fruits à coque, notes toastées



Bouche

Finesse, fraîcheur et minéralité équilibrées, longueur soyeuse

Maison Bergeronneau et Marion

Le domaine est issu de l'union des domaines des familles Bergeronneau et Marion et couvre une quinzaine d'hectares, principalement sur la Montagne de Reims. Alors que leurs parents travaillaient en coopérative, Florent et Véronique vinifient eux-mêmes l'entièreté de leur production depuis plus de 30 ans. Ils proposent une dizaine de cuvée afin de mettre en avant les différents terroirs de leur domaine se composant de 75 parcelles et

d'utiliser au maximum les potentiels de leur vignoble.

Pays

France

Région

Champagne

Appellation

AOP Champagne



Brut "Deux Terres" Nature- Maison Bergeronneau et Marion

AOP Champagne

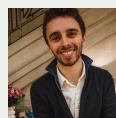
Les alibis d'ouverture

- Pour les grandes occaz
- Ce soir, c'est LA fête
- J'aime le mousseux

L'avis de l'expert

Vineaste

La toute première année que Florent et sa famille tentent une cuvée Nature en Champagne. Une très grande réussite avec cet assemblage. De la précision allant de la récolte jusqu'à la vinification !



Martin B.

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

