



Bérêche & Fils Brut Réserve

CHAMPAGNE BÉRÊCHE, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	30% Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier, 35% Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Runsas tuoksu: persikkaa, appelsiinia, leipomoaromeita, limeä, omenaa. Suussa viini on melko täyteläinen, runsaan hedelmäinen ja maukas, mutta rapea hapokkuus ja tuntuva mineraalisuus tekevät mausta ryhdikkään ja pitkän.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleet tulevat Bérêchen omilta tarhoilta sekä kolmelta luotetulta viljelijältä. 70% perusviinin alkoholikäymisestä on tapahtunut tammitynnyreissä. Viinistä noin kolmannes on reserviviinejä aikaisemmilta vuosilta. Viini ei ole läpikäynyt malolaktista käymistä.

Champagne Bérêche

CHAMPAGNE, RANSKA

[Champagne Bérêche](#) sijaitsee Ludesin kylässä Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä. Talon omistuksessa on nykyään 9,5 hehtaaria viljelmää, jakautuen 21 eri palstaan. Talolla on palstoja Montagne de Reimsin rinteillä (Ludes ja Trépail) mutta myös ns. Petite Montagnen alueella (Ormes) sekä Vallée de la Marnen laaksossa (Mareuil-le-Port). Talon tarhoilla viljellään kolmea eri lajiketta (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier), kutakin noin kolmasosan verran. Viljely on luonnonmukaista ja torjunta-aineita ei käytetä. Vuodesta 2007 alkaen osaa tarhoista on viljelty biodynaamisesti. Talon tyyli on hyvin runsas mutta sokerinlisäys on varsin vähäinen tai sitä ei ole ollenkaan (kuten talon Le Cran vuosikerta-samppanja). Viinien ei anneta käydä malolaktista käymistä, joten niissä on aina eloisa hapokkuus, joka lupaa pitkää ikää. Korkinvaihto tehdään edelleen käsin.

Bérêchen perhe on toiminut viljelijöinä Ludesin kylässä jo 1847 lähtien mutta vasta 70-luvun lopulla talo alkoi tuottaa omia Samppanjoita. Aiemmin rypäleet myytiin alueen isoille taloille.