Bereche Ormes Rouge Les Montées 2018

CHAMPAGNE BÉRÊCHE, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	25% Pinot Meunier, 75% Pinot Noir
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Keskisyvä rubiininpunainen väri. Tuoksu on lähes viekoitteleva: vadelmaa, punaherukkaa, neilikkaa ja orvokkia. Suussa viini on keskitäyteläinen, samettinen, tasapainoisen hapokas, pehmeän tanniininen ja mehukas maku maistuu pitkään.
Ruokasuositus	Paahdettua kyyhkynrintaa, hasselbackan perunaa, paistettuja tatteja ja punaviinikastiketta. Käytä kuten käyttäisit laadukasta Volnay'n viiniä.
Muuta	Viinitarhan maaperä on kalkkipitoista hiekkaa. Osittainen rankojen poisto. Alkoholikäyminen luonnon hiivakannoilla. Viiniä on kypsytetty tammitynnyreissä 18 kuukauden ajan.

Champagne Bérêche

CHAMPAGNE, RANSKA

Champagne Bérêche sijaitsee Ludesin kylässä Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä. Talon omistuksessa on nykyään 9,5 hehtaaria viljelmiä, 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.
Bèrêchen 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.