



Champagne Dosage Zéro di Bergeronneau-Marion

Lo Champagne Dosage Zéro di Bergeronneau Marion è la scelta ideale per l'intenditore che cerca un'espressione autentica e senza compromessi della Champagne. Prodotto nel cuore della Montagne de Reims, nel comune di Villedommange, questa cuvée si distingue per la filosofia audace di lasciare che siano i caratteri intrinseci dell'uva e del suolo a definire il profilo gustativo, rinunciando intenzionalmente a qualsiasi "stile aziendale" superfluo.

L'assemblaggio è un omaggio alla tradizione locale e mira a garantire freschezza e verticalità: la struttura è data dal 30% Pinot Noir, la morbidezza dal 60% Meunier, e la vivacità acida dal 10% Chardonnay. Le uve, provenienti dai vigneti di famiglia, danno vita a una bollicina di grande finezza dopo un lungo processo di produzione.

Il tratto distintivo è l'applicazione del Dosage Zéro (zero zucchero aggiunto), una scelta che impone una qualità impeccabile delle uve. L'assenza totale di liqueur d'expédition regala a questa cuvée un carattere cristallino e vibrante. Al palato emerge una netta sensazione di tensione minerale e pulizia estrema, qualità molto ricercate dagli amanti delle bollicine non dosate.

Il suo profilo aromatico secco e affilato lo rende il miglior Champagne da aperitivo. È un partner eccezionale per la tavola, ideale con frutti di mare, crostacei, sushi, sashimi e tartare di pesce crudo.

*Vitigni: Meunier 60%,
Pinot Noir 30%, Chardonnay 10%*

Gradazione alcolica: 12%

*Zona di produzione estera:
Montagne de Reims*

*Denominazione vino:
Champagne AOC*