

Champagne Française Bedel

Dis, Vin Secret Brut

Installé à Crouettes-sur-Marne depuis 3 générations, le Champagne Française Bedel, certifié par ECOCERT depuis 1999, cultive avec passion un vignoble de 8,40 hectares, selon les principes de la biodynamie, et élabore des Champagnes authentiques.

Présentation élégante, avec une étiquette soignée qui reprend les symboles de la biodynamie. Nom original et mystérieux, exhortation du vin à délivrer son message, basé sur un astucieux jeu de mot.

Environ 30 € la bouteille.



- Vue :**
 - Jaune or, intense
 - Bulles fines et vivaces
 - Lumineuse et limpide
- Nez :**
 - Nez épanoui et charmeur, doté d'une remarquable complexité, source d'un grand plaisir, révélateur d'un travail rigoureux de vinifications parcelles et de la maîtrise de l'art de l'assemblage
 - Les arômes de coing, d'acacia, de pomme et de poire confites, l'expression dos à % de Chardonnay, se confondent joyeusement avec les notes envoies de mûre, de cassis, de mirabelle, assorties de figue, d'abricot sec, de noix et de noisette
 - Le nez débouche enfin sur des nuances gourmandes de miel, de pain d'épice et de cire d'abeille, de cannelle et de café torréfié obtenues par un patient vieillissement des bouteilles sur lattes (7 ans)
- Bouche :**
 - Dense et ronde, elle dévoile une présence et un volume rares, superbe expression des raisins bien mûrs, issus pour la plus grande partie de 2003, année caniculaire, avec 85 % de Pinot Meurier, largement majoritaire dans l'assemblage, et 8 % de Pinot Noir
 - Effervescence subtile
 - Finale chaleureuse, presque structurée, agrémentée de discrètes nuances d'épices (poivre, cannelle, vanille...), expressions délicieuses d'un bois contenu, résultat d'une vinification en fûts de chêne de 10 % des vins de base
 - Longueur en bouche hors du commun

Cette Cuvée « Dis, Vin Secret - Brut » donne une belle image de ses terroirs d'origine : Crouettes-Sur-Marne, Charly-Sur-Marne et Nanteuil-Sur-Marne. Elle est une belle récompense pour le Champagne Française Bedel qui pratique avec conviction la viticulture biodynamique respectueuse de l'environnement et signe un Champagne de haute qualité.

Idéale à l'apéritif, avec des toasts au foie gras, elle accompagnera avec bonheur vos repas de fête, sur un magret de canard ou un sauté de porc aux giroles.

Pour plus d'informations :

Champagne Française Bedel & Fils

71 Grande Rue • 14 route de Cragis • 02310 Crouettes-sur-Marne • Tél. 03 23 82 15 80 • Fax : 03 23 82 11 41
Mail : contact@champagno-bedel.fr • Site : www.champagne-bedel.fr

