

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Coteaux Champenois Vin Rosé

AC



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Françoise Martinot by Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Da die Ernte im äusserst schwierigen Jahr 2021 so klein war, entschlossen sich Charles und seine Mutter Françoise, diese für einen Rosé-Stillwein zu verwenden. Ein Rosé der speziellen Art, komponiert aus 50% weiss gekelertem Pinot Noir und 50% Meunier als Rotwein, welcher eine 3-wöchige "macération carbonique" erfahren hat. Nach der Assemblage wurde der Wein für ein Jahr auf der Feinhefe ausgebaut. NUR 720 FLASCHEN PRODUZIERT!

Produzent

Charles Dufour, der umtriebige Sohn von Françoise Martinot, steht als "Mastermind" hinter diesen besonderen und gesuchten Champagnern der Marke Bistotage. Die Weingärten aus denen die Trauben stammen, gehören Charles' Mutter, deshalb findet auch die Füllung unter ihrem Namen statt.

Die Rebanlagen - 4 Hektar – liegen allesamt in Chevrey und sind ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt. Die Bewirtschaftung der Parzellen und letztlich auch die Weinbereitung obliegen aber weitestgehend der Ägide von Charles und auch der Ausbau und die Abfüllung der Champagner erfolgt in seinem Weinkeller in Landreville. Schon seit 2010 ist der Betrieb Bio-zertifiziert «Agriculture Biologique» durch Ecocert. Die ersten Bistrotage Champagner wurden aber erst im Frühjahr 2019 kommerzialisiert.