

FRANCOISE MARTINOT BY CHARLES DUFOUR

Coteaux Champenois Vin Blanc



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Françoise Martinot by Charles Dufour
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein reinsortiger, weiss gekellterter Pinot Noir, von Trauben aus der Einzellage "Bicheret" in Chervev. Spontanvergärung mit wilden Hefen und anschliessende Lagerung für zwei Jahre im gebrauchten Holz. NUR 390 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.