

SIMPOSIO

Magazine

ENOGASTRONOMIA D'AUTORE

RASSEGNA STAMPA
APRILE 2018

BUONI DA LEGGERE

A tavola coi Re

IL CIBO DI DIO

Monasteri e Abbazie,
possibili itinerari turistici
eno-gastronomici

LE AZIENDE DEL SIMPOSIO

Un viaggio per conoscere
i produttori del buono italiano

WWW.SIMPOSIOTRIONFODELGUSTO.IT



CHAMPAGNE A. BERGÈRE



MAISON DE CHAMPAGNE A. BERGÈRE

Vera amante della terra e del Vino

LA STORIA

Vera amante della terra e del Vino, la Maison de Champagne A. Bergère esiste dal 1848. Prima come proprietari terrieri e produttori di uve, poi dopo la seconda guerra mondiale nel 1949 la famiglia Bergère inizia a vinificare a proprio marchio. È stato in quel momento che con spirito di impresa straordinaria Albert ha iniziato a sviluppare lo Champagne A. Bergère, sfruttando i vigneti di famiglia.

Albert, come suo padre, il fondatore dello Champagne A. Bergère, si rivela un pioniere. Dopo di lui la guida dell'azienda passa ad André, il più giovane dei suoi tre figli. Sostenuto brillantemente da Brigitte Martin, divenuta sua moglie nel 1986, André porta la Maison Bergère a una crescita significativa: la vigna si estende e il brand conquista importanti quote di mercato tra i professionisti del vino, in Francia e all'estero.

Dai vigneti, alle cantine della boutique di Epernay, la tradizione

si perpetua e la successione è assicurata.

Si prospetta un ottimo futuro per Albert, André, Annaelle e Adrièn, le quattro "A" dello Champagne A. Bergère e per gli amanti della loro preziosa bevanda.

IL TERROIR

I vigneti della Maison A. Bergère sono principalmente impiantati a Fèrebrianges, Etoges e Congy.

La possibilità di acquistare uve in villaggi e terroir classificati Premier Cru e Grand Cru, completa la raccolta, offrendo una vasta gamma di cuvée. La ricchezza dei tre vitigni: Chardonnay (50%), Pinot Nero (30%) e Meunier (20%) è utilizzata saggiamente per creare i vini di riferimento. Ogni bottiglia della gamma riflette l'espressione più pura del vino e della sua terra. Le Cuvée sono originali e rispettose della tradizione dello Champagne. Per ogni vendemmia, la Qualità è la parola



d'ordine della Maison e riflette lo spirito dello Champagne A. Bergère. Oggi come allora, lo Champagne A. Bergère resta coerente con i suoi valori: il rispetto per la conoscenza, l'indipendenza della famiglia, la generosità e la giustizia.

PRECISIONE

Momento cruciale nella vita della Maison A. Bergère, è la vendemmia. Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e la pressatura avviene nel più breve tempo possibile su presse ad alte prestazioni. Gennaio è la stagione di punta per l'assemblaggio, passo essenziale per lo sviluppo del gusto dello Champagne A. Bergère. André, Brigitte, Annaelle e Adrièn si riuniscono per degustare vini provenienti da vitigni diversi, da diverse annate e diversi terroir per assemblare e impostare l'unicità di ciascuno dei loro vini. Si tratta di un momento privilegiato di scambio e condivisione familiare in cui ognuno mette in evidenza le sue emozioni, desideri e sensibilità.

PAZIENZA

I vini così creati sostano nelle cantine buie per iniziare un lungo processo di invecchiamento, rimanendo a temperatura costante, tra i 3 e i 7 anni. Dopo la sboccatura, elegantemente abbigliate con i colori della Maison, le diverse cuvée, pronte da degustare, sono accuratamente imballate e spedite in tutto il mondo per soddisfare gli amanti del gusto A. Bergère.

SELECTION

L'unanimità...

Lo stile A. Bergère è chiaramente espresso in questo vino. Eleganza, purezza, rotondità. Carnoso con sentori floreali e fruttati. Questo è il vino dei tuoi aperitivi con gli amici, perfetto per ricevimenti e pranzi.

ROSÉ

La fragranza e la generosità...

Un bel colore tendente al lampone evidenzia una grande freschezza in cui dominano i sentori di ciliegia e frutti rossi. Questo vino sarà delizia per i vostri antipasti e dessert, ma anche con frutta e carni bianche.

BLANC DE BLANC

Appuntamento con la ricchezza...

L'uva Chardonnay esprime la sua complessità aromatica e rivela note di prugna, pesche nettarine, albicocche mescolate con frutta secca e pane tostato. Questo vino delicato e raffinato farà dei vostri aperitivi un momento di felicità. Sublime in abbinamento a ricette di pesce e piatti di frutti di mare.

PRESTIGE

Il frutto delle annate generose...

Il suo colore giallo paglierino chiaro rivela uno Champagne

CHAMPAGNE A. BERGÈRE

ricco ed evoluto. Aromi tostati e fruttati si fondono dolcemente in bocca. Preparato solo durante gli anni di eccezionale raccolta, questo millesimato è fonte di inimitabile piacere per gli esteti e i veri amanti dello Champagne.

NATURE

Il momento della verità...

Nessun "dosaggio". Solo un unico grande Champagne può affrontare questa sfida. Cristallino e puro come un vero diamante. Molto apprezzato come aperitivo. Sarà apprezzato anche dai più esigenti puristi. Perfetto con i frutti di mare.

BLANC DE BLANC GRAND CRU

L'espressione di un grande terroir Grand Cru

Qui è il terroir di Avize e della Côte de Blanc che parla, rendendo unico questo Champagne. Un prodotto di grande finezza, molto apprezzato dagli intenditori. Dopo una selezione delle migliori uve, viene assemblato per essere goduto in tutte le occasioni.



TENTATION

La tentazione di una cuvée....

Questo Champagne di altissimo livello mette le papille gustative in fermento: sentori vegetali e floreali si fondono armoniosamente creando una piacevole complessità (felce, clorofilla, frutta bianca ...). Prodotto con la prima spremitura, solo nelle grandi annate, è lo Champagne adatto a celebrare i momenti più belli della vita.

38-40

Oltre il nome..

Prodotto solo nelle annate eccezionali, la Cuvée 38-40 è composta di solo Chardonnay classificato Grand Cru proveniente dal terroir di Avize. Il 38-40 è frutto di una selezione di vecchie vigne di oltre trenta anni e rappresenta l'unicità della Maison. Un grande vino per accompagnare perfettamente i vostri momenti eccezionali.

info@labellepoque.wine

champagne@champagnebergereitalia.it

