



Françoise og hennes sønn Vincent lager fantastisk champagne fra deres 8,4 hektar med vinmarker i Crouettes-sur-Marne ligger helt vest i Vallée de la Marne.. Hoveddruen er Pinot Meunier, som de mestrer til det fulle. De bruker lite reserveviner for å la årgangen skinne gjennom, og vinene lagres lenge på bunnfall.

Under Françoise Bedels ledelse begynte de overgangen til biodynamisk drift i 1998, noe hun anser som å jobbe tradisjonelt. Bedel er det fjerde vinhuset i Champagne som konverterte til biodynamisk drift, og Françoise Bedel er den første kvinnelige produsenten som gjorde dette. Champagne Françoise Bedel produserer årlig rundt 60 000 flasker, noe som gjør vinene sjeldne og ettertraktede.

Champagne (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Françoise Bedel Entre Ciel et Terre</b> - En rik Champagne der smaken er preget av moden frukt, livlig syre, elegante bobler og tydelig mineralitet fra kalkjorden. Avslutningen er lang og kompleks med en forfriskende syrestruktur.	kr. 650,00	12811101	6435135	
<b>Champagne Françoise Bedel L'Âme de la Terre Extra Brut</b> -	kr. 751,50	9819101	2673523	