

Bérèche et Fils	
Historique du domaine	<p>Albert Bérèche, vigneron et cafetier d'origine hongroise, s'installe en Champagne en 1847.</p> <p>En 1911, les vignerons champenois protestent contre les négociants qui vont se fournir en raisin en dehors de Champagne.</p> <p>Il obtient une médaille d'argent à Paris en 1895 pour son unique cuvée de vin brut.</p> <p>À la fin des années 1920, il produit sur son domaine un "vin brut de Champagne non mousseux".</p> <p>Jean-Pierre et Catherine Bérèche reprennent le domaine en 1978.</p>
Région de production	Le domaine se trouve dans la région champenoise à Ludes près de Reims et d'Épernay.
Climat	Tempéré océanique humide
Sol	Crayeux
Superficie du domaine	10.00 hectares (Rouge : 6.50, Blanc : 3.50)
Nombre de bouteilles produites par an	100000
Cuvées	<p>Cépages rouges : Pinot meunier (57%), Pinot noir (43%)</p> <p>Cépages blancs : Chardonnay (100%)</p> <p>Le domaine Champagne Bérèche et Fils a recours à la méthode de vinification de type champenoise. Les raisins sont alors vinifiés dans des cuves inox et des cuves en émail en fonction des cuvées. Le domaine procède à une vinification sous-bois dans des fûts de chêne et des foudres pour tout ou partie des cuvées qu'il élabore.</p> <p>Cuvées de Bérèche et Fils : Rive Gauche, Rilly-La-Montagne, Les Beaux Regards, Campania Remensis, Brut réserve, Reflet D'Antan, Le Cran, Mailly-Champagne, Les Montées.</p>
Haute cuvée	<p>Bérèche Rosé Campania Remensis 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier</p> <p>Après un vieillissement de 36 mois, la cuvée Campania Remensis est dosée en Extra Brut (3g/L) afin d'obtenir un champagne pur, dévoilant sans fard ses arômes fruités intenses. La bouche est ample, profonde, d'une très grande pureté. On découvre également de beaux tanins et une légère amertume.</p>

